

# POLIPI ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polipi,
- olio d'oliva,
- 300 g di pomodori pelati senza semi spezzettati,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 2 cipolle affettate,
- 10 olive farcite con peperoni tagliate ad anelli,
- 2 spicchi di aglio,
- alloro,
- timo,
- sale,
- pepe.

Pulire, eviscerare e lavare i polipi.

Mettere in un tegame l'olio con le cipolle; quando queste cominceranno a rosolare, aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati (toglierli appena saranno ben coloriti), i pomodori, l'alloro, il timo, sale e pepe.

Lasciar cuocere 5 minuti, quindi unire i polipi interi e il vino; mescolare bene e lasciar cuocere piano, per 2 ore. Mezz'ora prima di servirli, aggiungere le olive.