

SPAGHETTI DI SCOGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 800 g di polipo,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

In una casseruola fate soffriggere nell'olio d'oliva extra-vergine l'aglio schiacciato e il peperoncino, quando è caldo immergete il polipo e fate rosolare.

Bagnate con il vino, aggiungete il pomodoro, coprite con il coperchio e fate cuocere per 35 minuti.

Tagliate a pezzetti il polipo e mettetelo nel sugo.

Cuocete gli spaghetti e conditeli con il sugo, il polipo e una manciata di prezzemolo tritato.

Non salate il polipo.