

POLIPI AFFOGATI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di polipi piccoli,
- 400 g di pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- abbondante prezzemolo tritato,
- abbondante olio d'oliva,
- sale.

Mettete i polipi puliti in un recipiente, possibilmente di coccio, con olio abbondante, i pomodori maturi sbucciati, privati dei semi e tagliati a spicchi, abbondante prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio.

Non aggiungete acqua e non salate.

Coprite ermeticamente il tegame e, senza mai riaprirlo, lasciate cuocere lentamente i polipi per mezz'ora o più.

A cottura ultimata salate.

Serviteli con il loro sugo che deve essere abbondante.