

POLIPO AL POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo di 1000 g,
- 500 g di pomodori pelati,
- 16 olive verdi snocciolate,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- aglio.

Pulire il polipo e metterlo in una casseruola non troppo larga.

Salarlo, peparlo e irrorarlo d'olio.

Unire i pelati e le olive.

Chiudere la casseruola e cuocere, senza mai aprire, per 2 ore e 30'.

Mettere il polipo nel piatto da portata con il suo sugo.

Spolverizzarlo con un trito di aglio e prezzemolo e servire.