

POLIPO AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo da 1000 g,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1/2 bicchiere di vino rosso,
- 2 foglie di alloro,
- 1 foglia di salvia,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite il polipo, vuotatelo, toglietegli la vescichetta, lavatelo, tagliatelo a pezzetti.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio, soffriggetevi la cipolla tritata, uno spicchio d'aglio intero, una foglia di salvia, un rametto di rosmarino.

Aggiungete il polipo, fatelo rosolare alcuni minuti, bagnatelo con il vino, unite le foglie d'alloro, regolate sale e pepe.

Cuocete un'ora e mezzo a fuoco molto basso.

Servitelo caldo, ma si gusta anche freddo.