

POLIPO UBRIACO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 polipo da 1000 g,
- 1 cipolla,
- 2 bicchieri di vino barbera,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 6 patate piccole,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato.

Tagliate a pezzetti il polipo.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla in poco olio.

Aggiungete il polipo tagliato a pezzetti, coprite con metà del vino e lasciate evaporare.

Aggiungete i pomodori, aggiustate di sale e cuocete per 40 minuti, aggiungendo un po' di vino alla volta.

Tagliate le patate a fette piuttosto spesse aggiungetele al polipo e terminate la cottura.

Cospargete col prezzemolo e servite.