

Il polpo per far scarpetta

Tempo di preparazione: 75 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Fette di pane abbrustolito: 4
- Olio: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Polpo: 1
- Sale: q.b.

Preparazione

Lessate il polpo in acqua salata per almeno 40 minuti e fatelo raffreddare nella pentola per farlo diventare più tenero.

Cuocete il **pomodoro a cubetti Pomì** con sale, olio, aglio, peperoncino se vi piace e un pizzico di zucchero a vostro piacimento.

Tagliate il polpo a pezzetti e fatelo insaporire nel pomodoro per un quarto d'ora a fuoco basso.

Servite in un piatto fondo accompagnato con una fetta di pane abbrustolito.



For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
800 gr

