Polpo affogato alla siciliana

Tempo di preparazione: 85 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Capperi: 2 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Olive nere: Una quindicina
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: 1
- Polpo: 1 di circa 750 g
- Prezzemolo: Un rametto
- Sale: q.b.
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

Il **polpo affogato alla siciliana** è una ricetta che mi piace un sacco per cucinare il polpo. Dai profumi e sapori della mia terra, questo è un piatto perfetto da preparare in questo periodo, è così tenero che si scioglie in bocca e non dovrete perdere tempo a fare mille operazioni per averlo morbido. In più, ha un sughetto denso e cremoso che vi conquisterà subito, non potrà mancare la scarpetta, dovete provarlo per forza, è **una vera delizia!**

Il polpo affogato alla siciliana è molto semplice da preparare, per questa ricetta vi consiglio di usare un polpo decongelato perché risulterà più tenero di quello fresco. Tuttavia, se lo acquistate fresco, battetelo con un batticarne per rompere le fibre e renderlo più morbido. Pulite per bene il polpo eliminando il dente, gli occhi e svuotando la testa.

1. Versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di un tegame e fate imbiondire l'aglio ed il peperoncino. Eliminateli e aggiungete il polpo, mettete in padella prima i tentacoli, così, a contatto con il calore, si arricceranno.
2. Fate soffriggere il polpo da un lato e poi giratelo facendo in modo che la testa sia a contatto con la base della pentola. Sfumate con il vino bianco e aggiungete poi i **Pomodori a Cubetti Pomì** precedentemente salati.
3. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere il polpo per 40 minuti a fuoco dolce. Trascorso il tempo, aggiungete il rametto di prezzemolo, le olive nere (io le ho lasciate intere), i capperi e continuate la cottura per altri 15 minuti.
4. Prelevate il polpo dalla pentola e mettetelo da parte. Alzate la fiamma e continuate a cuocere il sughetto che deve restringersi e diventare denso e cremoso, ci vorranno circa 10-15 minuti.
5. Togliete il rametto di prezzemolo, aggiungere del pepe nero e tuffate il polpo nel suo sugo. Il polpo affogato alla siciliana è pronto, è buonissimo caldo ma ancora di più freddo, è di una morbidezza unica!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr