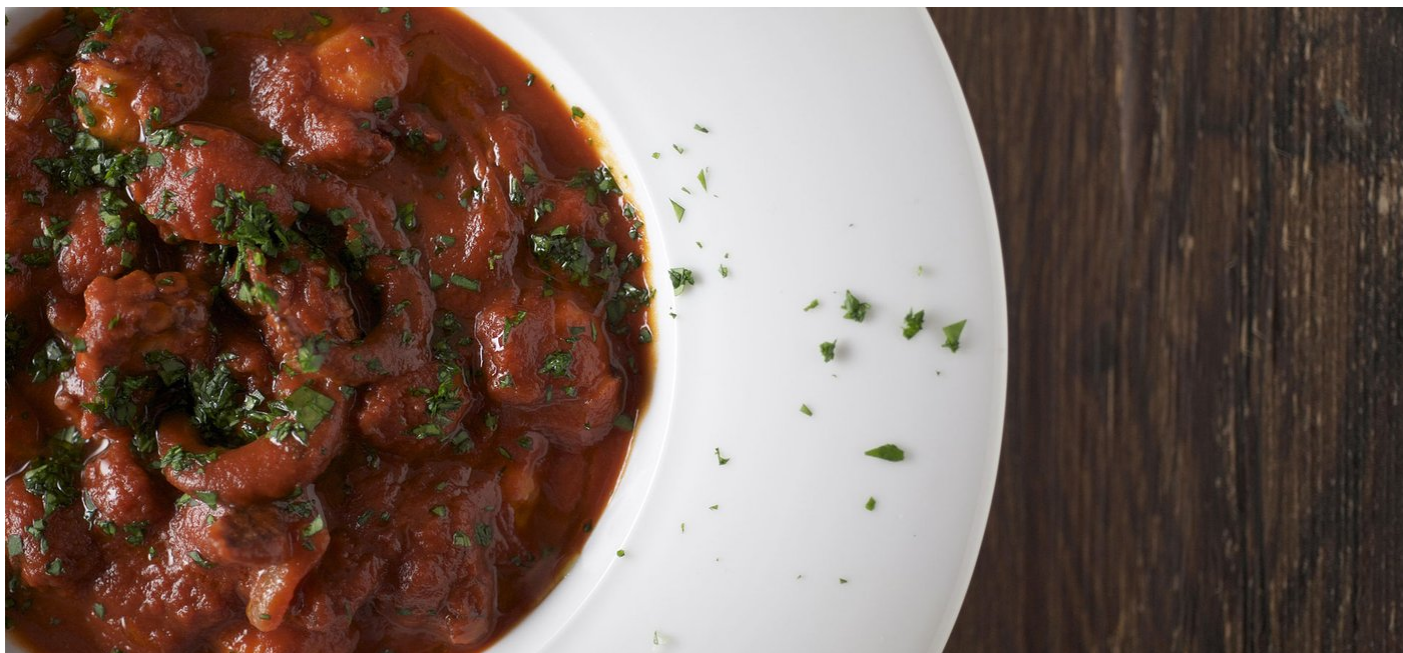


Осьминог в томатном соусе



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 300 г
- Лук 1 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Свежий осьминог 1 кг
- Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Промойте осьминога под струей проточной воды. С помощью ножа удалите глаза и центральную часть рядом с щупальцами.
2. Налейте в сотейник оливковое масло первого холодного отжима, выложите тонко нарезанный лук, очищенные зубчики чеснока, веточку петрушки, **Протертые Томаты Pomì** и осьминога.
3. Накройте крышкой и готовьте все вместе на очень медленном огне, время от времени переворачивая осьминога, чтобы он проварился равномерно.
4. Соль добавлять не нужно, поскольку в самом осьминоге уже содержится ее достаточное количество.
5. Время приготовления может варьироваться и зависит от размеров осьминога. В любом случае, чтобы проверить его готовность, следует проткнуть вилкой самую мясистую часть: если она входит в мякоть свободно, то осьминог готов, в противном случае необходимо продолжить приготовление.
6. В готовое блюдо добавьте чуть-чуть перца и щепотку соли, если это необходимо.