Pomì
O Così. O Pomì.

Pulpo con tomate

Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medio



Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Ajo: 2 dientes
- Cebolla: 1
- Perejil:
- Pimienta:
- Pulpo fresco: 1 kg

Preparación

Limpiar el pulpo bajo el agua corriente y quitarle con un cuchillo los ojos y la parte central próxima a los tentáculos.
Poner en una sartén el aceite, la cebolla en rodajas finas, los dientes de ajo enteros y pelados, una ramita de perejil, el tomate **Pomì tomate escurrido** y el pulpo. Encender el fuego con la llama muy baja, cubrir con una tapa y cocer lentamente, girando de vez en cuando el pulpo para que se cueza de forma uniforme por todos los lados.
No añadir sal, porque el pulpo de por sí ya es salado. Los tiempos de cocción son orientativos, porque dependen del tamaño del pulpo. En todo caso, para comprobar la cocción, pinchar con un tenedor en la parte más carnosa: si penetra fácilmente, significa que el pulpo está listo. De no ser así, proseguir la cocción.
Al final, espolvorear un poco de pimienta y, solo si es necesario, una pizca de sal.

For this recipe we used:

Salsa Marinara 300 gr

