



POLIPO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone

1 kg Polipo
500 g Pomodori Pelati
16 Olive Verdi Snocciolate
Olio D'oliva
Sale
Pepe
Prezzemolo
Aglio

Procedimento

Scongela il polipo e metterlo in una casseruola. Salarlo, peparlo e irrorarlo d'olio. Unire i pelati e le olive. Chiudere la casseruola e cuocere, senza mai aprire, per 2 ore e 30'. Mettere il polipo nel piatto da portata con il suo sugo. Aggiungere trito di aglio e prezzemolo e servire.