

Purpu affugato

Ingredienti per 2 persone:

- 6 polipetti
- mezzo cucchiaino di estratto di pomodoro
- 500 ml di salsa di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- pepe nero
- olio d'oliva
- prezzemolo

Preparazione

Pulite i polipetti svuotandone la tasca. Potete anche, eliminate gli occhi e il becco ma essendo piccoli i polipetti sono molto teneri. Prendete un tegame, versateci circa tre cucchiaini di olio d'oliva, quasi fino a coprirne il fondo e mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio intero e del peperoncino. Quando l'aglio comincia a soffriggere sciogliete nell'olio mezzo cucchiaino di estratto di pomodoro aiutandovi con un pò di acqua calda. Quando l'estratto di pomodoro si sarà sciolto, aggiungete la salsa di pomodoro e mezzo bicchiere di acqua. Aggiustate di sale e metteteci dentro i polipetti. Coprite con un coperchio e fate cuocere a fiamma media per circa 30 minuti. A cottura ultimata aggiungete un bel ciuffo di prezzemolo tritato. Quando i polipetti saranno cotti e il sugo si sarà ristretto per bene, spegnete la fiamma e servite. Servite i polipetti affogati ben caldi accompagnandoli con delle fette di pane tostato.

Buon appetito...!