

## Piovra alla greca *(Secondi a base di pesce)*



### Preparazione

Pulite la piovra. Battetela con un martello in modo da rompere le nervature. Tagliatela a tocchettoni di circa 2 cm. Tagliate quindi a fettine la carota e la cipolla. In una pentola fate soffriggere la carota e la cipolla con un filo d'olio. Aggiungete la piovra e fatela saltare per qualche minuto. Aggiungete la passata di pomodoro e mescolate. Aggiungete le spezie e mescolate. Aggiungete un filo d'acqua e fate prendere il bollore. Aggiungete quindi dell'origano secco e un trito di prezzemolo. Fate cuocere per circa un'ora. Servite assieme a delle patate lesse tagliate a fette.

### Consigli

Per gustare al meglio questo fresco antipasto a base di mare, potete acquistare una bottiglia di prezioso Chardonnay.

### Curiosità

Lo sapevate che, in realtà, le piovre non sono dotate dei cosiddetti tentacoli, bensì, posseggono dei veri e propri arti? Questi ultimi, infatti, presentano ventose su tutta la loro lunghezza.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 60 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Piovra** 1000 grammi

**Carote** (1 carota)

**Cipolle** (1/2 cipolla di tropea)

**Passata di pomodoro** 300 millilitri

**Sale**

**Piemento**

**Prezzemolo**

**Origano**