

Polpo alla pignata *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Lavate il polpo e privarlo della sacca e del becco. Mettetelo in un tegame di coccio con un filo di olio extravergine di oliva e fatelo rosolare fino a quando non prenderà un colore rosso da tutti i lati. A questo punto aggiungete il prezzemolo, il sedano, l'alloro e la cipolla. Lasciate rosolare ed insaporire un'altra ventina di minuti. E' poi la volta degli altri ingredienti: passata di pomodoro, sale, pepe, origano, peperoncino, da dosare a piacere, e patate a pezzi. Coprite e fate cuocere un'altra mezz'ora. Servite con ottimo pane casereccio.

Consigli

Acquistate il vostro polpo fresco qualche giorno prima e surgelato. Questo procedimento garantirà carni ancora più tenere!

Curiosità

La pignata è una teglia di terracotta, abbastanza diffusa ancora oggi in tutta Italia, anche se forse oggi si preferisce usare teglie in alluminio o materiali più d'avanguardia. Può risultare interessante, tuttavia, riscoprire la terracotta, poichè essa è ottima per le cotture lunghe ed è eccezionale per preservare ed esaltare i sapori.

Informazioni

Preparazione 60 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

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Polipo 1000 grammi

Patate novelle 500 grammi

Sedano (un gambo di sedano)

Aglio 1 spicchio

Cipolle (una piccola cipolla bianca)

Prezzemolo (un mazzolino di prezzemolo)

Passata di pomodoro 100 millilitri

Origano (una presa di origano)

Pepe

Sale

Peperoncino