

## RICETTA DEL GIORNO

### Polpetti Affogati Alla Civitavecchiese

*(Lazio)*

#### **Ingredienti**

un chilo di polipetti di piccolo taglio, quattro spicchi di aglio, un mazzetto di prezzemolo, peperoncino, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco, sale

#### **Preparazione**

In un tegame preparare un soffritto con olio d'oliva e un trito di aglio, prezzemolo, quindi unirvi i polipetti lavati e puliti, lasciandoli rosolare un poco, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco facendolo consumare in gran parte e infine versarvi un mestolo di acqua bollente lasciando cuocere lentamente a tegame coperto.