

RICETTA DEL GIORNO

POLPI IN PURGATORIO

Pulepetill 'mpreatorie (Molise)

INGREDIENTI: *500 g di polpetti, ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva, due cipolle, peperoncino rosso, un ciuffetto di prezzemolo, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: Battere i polpi in acqua salata, pulirli e lavarli bene. In un tegame mettere insieme i polpi, le cipolle finemente tagliate, l'olio, il prezzemolo, il peperoncino, un pizzico di pepe e di sale e cuocere il tutto, a fuoco basso, per circa due ore mescolando, di tanto in tanto, con un cucchiaino di legno. Aggiungere poca acqua e farla asciugare. Servire tiepido.