

Polpo ubriaco

Il polpo ubriaco è un piatto che si prepara facendo cuocere il polpo tagliato a pezzi con vino rosso, aglio, alloro e peperoncino fresco che sono i principali ingredienti di questa ricetta che verrà servita con delle fette di pane casareccio tostato e strofinato d'aglio.

La ricetta completa



Ingredienti

- 1 kg **Polpo**
- 1/2 l **Vino rosso**
- 2 spicchi **Aglio**
- 3 foglie **Alloro**
- 1 pezzetto **Peperoncino fresco**
- q.b. **Olio di oliva extravergine**
- q.b. **Sale**

Preparazione

Procuratevi un bel polpo e se fosse troppo grande battetelo su un ripiano per stirarne le fibre ed ammorbidirlo. Poi prendete una bella pentola, magari una di quelle di coccio, con il coperchio.

Rosolate gli spicchi d'aglio, avendo cura che non si brucino, l'alloro e il peperoncino in abbondante olio.

Aggiungete il polpo pulito e tagliato a pezzi grandi (quattro vanno bene); fatelo dorare per benino e poi coprite con il vino.

Mettete su il coperchio e fate sobbollire a fuoco basso per circa 45 minuti (anche di più... dipende dalla grandezza del polpo).

Servite con delle grosse fette di pane casereccio appena tostato, o anche abbrustolito su griglia e strofinato d'aglio.