

## Polpo in umido

Ecco un piatto che non ha bisogno di presentazioni: il polpo in umido, in tutte le sue varianti, è veramente un classico della cucina.

Non ci resta che, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziare a cucinare!

Ingredienti:

polpo pulito	g.	500
olio EVO		QB.
pelati	scatola	1
vino rosso	bicchiere	1
cipolla	pz.	1
alloro	foglia	1
aglio	pz.	2
pepe		QB.
sale (v. nota)		
peperoncino (facoltativo)		Ad Lib.
prezzemolo		Ad Lib.

Preparazione:

Assicurarsi di avere tutti gli ingredienti a portata di mano.

Pulire il polpo a pezzettoni, affettare le cipolle e spellare l'aglio appiattendolo appena col dorso del coltello

*(senza romperlo, mi raccomando: andrà tolto alla fine!).*

Fare rosolare brevemente a fuoco medio la cipolla e gli spicchi d'aglio.

Aggiungere il polpo a pezzi e rosolarlo bene girandolo più volte.

Continuando a rigirare, bagnare col vino rosso, aggiungere una foglia d'alloro e lasciar sfumare a fiamma medio alta.

Aggiungere i pelati (*interi, si disferanno cuocendo*), un po' di zucchero, un pizzico di sale, pepe e peperoncino. Portare a ebollizione.

Abbassare la fiamma, coprire e sigillare con un foglio d'alluminio e quindi il coperchio e lasciar sobbollire per circa mezz'ora a fiamma medio bassa.

Trascorso questo tempo, scoprire la pentola e controllare la cottura.

Assaggiare il sugo e, se necessario, aggiustare di sale e pepe.

Se il sugo apparisse troppo liquido, lasciar sobbollire, a pentola scoperta, per qualche minuto.

Il nostro polpo in umido è pronto!

Servirlo bello caldo con fette di pane abbrustolite e cosparso generosamente di prezzemolo.

Buon appetito!