

Polipetti al vino rosso



Per 🍴🍴

Ingredienti

700 g di polipetti freschi
½ cipolla
2 foglie di alloro
2 cucchiaini di vino rosso secco
2 cucchiaini di aceto di vino rosso
1 spolverata di pepe nero
½ cucchiaino di origano secco
olio extravergine di oliva e sale

Procedimento

Lavare e pulire sotto acqua corrente i polipetti, togliere le interiora, il becco, e gli occhi dalla testa e spellare.

Cuocere i polipetti a fuoco medio in una padella con l'olio, la cipolla tritata finemente e l'alloro per circa 20 minuti finché il liquido non sia quasi assorbito.

Aggiungere il vino, l'aceto, il pepe e l'origano e continuare la cottura per altri 15-20 minuti a fuoco basso. Se necessario aggiustare di sale. Si possono servire sia caldi che freddi.