

Polpo alle erbe

di Roberta



 Per 4.

Ingredienti

1 kg di polpo pulito (o 2 piccoli)
200 g di spinaci
2 spicchi d'aglio
1 pezzetto di zenzero
400 ml di passata di pomodoro
1 abbondante manciata di pinoli
sale e olio extravergine di oliva

Procedimento

Pulite i polpi, lessateli. In un pentolino mettete un goccio d'olio l'aglio toglietelo appena biondo, unite lo zenzero, aggiungete la salsa ed asciugate un po. Cuocete a vapore gli spinaci strizzateli, tritatele grossolanamente, passateli nella stessa pentola unite i pinoli, poi aggiungete i polpi.