Polpo in umido

FACILEeBUONO

1 polpo da 1 kg.
4 patate
400 gr. di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
mezzo bicchiere di vino bianco
1 foglia di alloro
4 cucchiai di olio d'oliva
sale

Un modo per cucinare il polpo

Puliamo e laviamo per bene il polpo*.
Tagliamolo a tocchetti.
In una pentola rosoliamo nell'olio e aglio il polpo per alcuni minuti, aggiungiamo il vino bianco e lasciamo sfumare.
Incorporiamo i pelati, la foglia d'alloro e saliamo leggermente.
Portiamo ad ebollizione e proseguiamo la cottura coperto e a fuoco moderato per 30 minuti.
A questo punto aggiungiamo le patate tagliate a cubetti e completiamo la cottura.

* Con l'aiuto delle forbici allarghiamo il foro che troviamo sotto la testa. Facciamo scorrere l'acqua all'interno togliendo la parte nera. Rigiriamo la testa come un calzino eliminiamo le interiora e laviamo accuratamente.

Ecco come si cucina il polpo in umido. Un'ottima ricetta per tutta la famiglia.