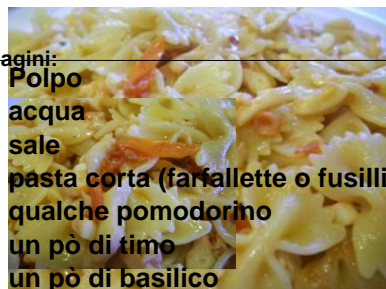

PASTA CON POLPO E POMODORINO AL PROFUMO DI ERBE FRESCHE

Autore: Maurizio Artusi

Nessuna descrizione



Polpo
acqua
sale
pasta corta (farfallette o fusilli)
qualche pomodorino
un pò di timo
un pò di basilico

olio evo
aglio
un pò di peperoncino

Tags:

- [Pizza](#)
- [Pizza buona si può](#)
- [Pizzeria Apud Jatum](#)
- [San Cipirello](#)

Preparazione

Pulire il polpo, svuotando la testa ed eliminando gli occhi e la bocca, calarlo quindi in una capiente pentola con acqua bollente e salata, calcolando una cottura di circa 45-60 minuti per ogni kg. Infine, farlo raffreddare e quindi tagliarlo a pezzetti abbastanza piccoli.

Mentre la pasta cuoce, in una padella preparare un soffritto con olio, aglio e peperoncino, a insaporitura terminata aggiungervi il pochissimo pomodorino tagliato a quartini, un pò di timo e una foglia di basilico spezzata con le mani. Dosare bene le erbe, potrebbero facilmente sopravanzare il sapore del polpo. Ad appassimento del pomodorino avvenuto aggiungere in padella anche il mollusco. Scolare la pasta e mantecarla insieme al polpo facendola insaporire bene per qualche minuto. Servire ben calda con un filo d'olio evo.

Tags:

- [Pizza](#)
- [Pizza buona si può](#)
- [Pizzeria Apud Jatum](#)
- [San Cipirello](#)

Note

Attenzione a non confondere **polpo** con **polipo**, solo il primo è quello che si mangia!

Tags:

-
- [Pizza](#)
 - [Pizza buona si può](#)
 - [Pizzeria Apud Jatum](#)
 - [San Cipirello](#)

| | | | |
|------------------------------|------------|---------------------------|--------|
| Tempo di preparazione | 1 h 30 min | Difficoltà | Facile |
| Porzioni | 1 porzione | Spesa | |
| Nazione/Regione | | Costo per porzione | |

