

POLPO UBRIACO AL VINO ROSSO

By Daniela Menclossi



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 3 persone

- 1 kg di polipo - 2 cucchiaini di olio evo - 1/2 cipolla - 1 piccolo peperoncino - 1 bicchiere di vino rosso
 - 1 cucchiaio di passata di pomodoro - sale q.b
-

1. Lavare e tagliare a pezzi il polipo
2. Tritare la cipolla nella ciotola d'acciaio vel.18 programma esperto
3. Sempre con il programma esperto a 130 gradi soffriggere per 2 minuti, aggiungere il polipo tagliato a pezzi e soffriggere di nuovo per 2 minuti
4. Aggiungere la passata di pomodoro, il vino, cuocere programma esperto 110 gradi per 60 minuti tappo aperto
5. Regolare di sale e servire accompagnato da una fetta di pane tostato

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi