

Spaghetti con Polipo



Ingredienti per 4 persone:

- *350 gr di spaghetti*
- *700 gr di polipetti*
- *800 gr di pomodori pelati*
- *prezzemolo*
- *aglio*
- *olio EVO Mediterranea*
- *sale*
- *pepe*

PROCEDIMENTO:

- 1. Pulire i polipetti e metterli in una casseruola con l'olio e aglio, far soffriggere finchè non si "arricciano" a quel punto togliere l'aglio e mettere i pomodori.*
- 2. Far cuocere a fiamma media per circa 40 minuti, controllare che non asciughino troppo e semmai aggiungere un poco d'acqua.*
- 3. Nel frattempo cuocere gli spaghetti e una volta cotti condire con il sugo aggiungendo il prezzemolo tritato.*