LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Polpetti in umido

..... e questo è il polpo come lo faceva anche la mia nonna!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Polpi piccoli - 600 g
- olio - 5 cucchiai
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodoro secco lavato - 1
- concentrato di pomodoro - mezzo cucchiaio
- pomodorini - una decina
- vino bianco - 1 bicchiere
- peperoncino - 1
- sale - q.b.

Preparazione

Lavate e pulite i polpetti. Togliete gli occhi,il becco e vuotate la sacca della testa. Tagliatelo a pezzi e mettetelo in un tegame con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e del prezzemolo tritati, un pomodoro secco lavato e poi tritato, una decina di pomodorini tagliati a spicchietti, mezzo cucchiaio di concentrato di pomodoro, un peperoncino (infilatelo in uno stecchino per poterlo facilmente ritrovare!) e un bicchiere di vino. Coprite e fate cuocere a fuoco basso per almeno 30 minuti. Controllate e girate spesso per non farlo attaccare. Quando vedrete che i polpetti saranno teneri e il liquido è quasi tutto evaporato, assaggiate e aggiustate di sale. Se dovesse aver bisogno ancora di cottura, aggiungete un altro po' di vino e fate restringere di nuovo!