



CHEF IN
CAMICIA



Polpo alla Luciana

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

**Tempo di preparazione: 40 minuti +
tempo di riposo**

Difficoltà: Molto facile

- Polpo, 1 medio;
- Pomodorini ciliegino, 10;
- Olive denocciolate, 30 g;
- Capperi sotto sale, 10 g;
- Polpa di pomodoro, q.b.;
- Aglio, 2 spicchi;
- Peperoncino, q.b.;
- Prezzemolo, q.b.;
- Olio EVO.

> PREPARAZIONE

- Rosolare aglio e peperoncino con un filo d'olio EVO;
- Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e cuocere per circa 5-6 minuti;
- Aggiungere il polpo e rosolare per qualche minuto, quindi coprire con la polpa di pomodoro e cuocere per circa 35 minuti;
- Aggiungere, negli ultimi 10 minuti di cottura, le olive e i capperi;
- Coprire e fare andare con il coperchio per 35 minuti;
- Completare con prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine di oliva.

