

Tubetti al sugo di polpo alla napoletana



Tubetto con il polpo

A tutti quelli che guardano il sugo del polpo “pippiare” nella cassuola di coccio e pensano: «come ci starebbero bene due tubettoni o due spaghetti».

Non si resiste. Il pomodoro che si amalgama alla perfezione con l’acqua del polpo fa pensare immediatamente alla pasta. Una ricetta semplice semplice anche se ricchissima di sapore.

E allora. Fate rosolare uno spicchio di aglio nell’olio in un tegame largo, preferibilmente di coccio.



Ottimo un [Piedirosso](#) per l'accompagnamento

Virginia Di Falco

Tubetti al polpo

Ricetta di Luciano Pignataro



Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di tubetti

- 700 gr di polpi di media grandezza
- 1 scatola di pomodorini
- uno spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- sale qb

Preparazione

Mettete i polpi e fate tirare fuori la loro acqua. A metà cottura aggiungete il contenuto di una scatola di pomodorini, con la loro salsa, e salate a piacere.

Noi abbiamo scelto quelli prodotti da "Graziella" a San Valentino Torio: piccoli, sodi, profumati con la giusta acidità e consistenza.

Portate a termine la cottura del polpo facendo attenzione a non far tirare troppo il sugo: soprattutto se scegliete dei tubetti è preferibile un sughetto più "lento".

Fate cuocere a parte la pasta in abbondante acqua poco salata e nel frattempo tagliate i polpi a pezzettoni.

Condite il tutto in una zuppiera e prima di servire a tavola, se lo gradite, guarnite con un trito di prezzemolo o basilico fresco e una macinatina di pepe.

Vini abbinati: [Piedirosso dei Campi Flegrei o del Vesuvio](#)