



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002636 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 15 Nov 2018 alle ore 09:35**

**da PASQUALE POLITELLI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

## **Paccheri alla Genovese di polpo**

Un giro per le nostre terre, ricche di storia e tradizione. Il mare, la montagna, la casa di nonna e tutto l'amore per la cucina.

Tempo di preparazione: 5 ore

### **Ingredienti per 8 persone**

1 kg di Paccheri di Gagnano  
n.2 carote  
n.1 costa di sedano  
2 kg di cipolle dorate di Montoro  
1 kg di cipolle rosse di Tropea  
n.1 polpo verace del Mediterraneo  
Pecorino Bagnolese  
Olio extravergine di oliva  
Sale q.b.  
Pepe q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Paccheri di Gagnano, cipolle dorate di Montoro, cipolle rosse di Tropea, polpo verace del Mediterraneo, Pecorino Bagnolese.

### **Preparazione**

Sminuzzate carote e sedano e fateli rosolare nell'olio, aggiungete le cipolle sia dorate che rosse tagliate a fettine. Contestualmente alle cipolle, brasare il polpo e nella sua acqua lasciarlo soffriggere con olio, sedano e carote a fuoco lento, lasciare stufare per almeno 3 ore. Aggiungere il polpo e la sua acqua e continuare la cottura, sempre a fuoco lento, aggiungere del brodo vegetale ottenuto dalla precedente cottura di sedano, carote e cipolle. Calare i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente e fateli saltare con le cipolle e il polpo e con scaglie di pecorino e pepe.  
Buon appetito!!!!