



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002629 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Nov 2018 alle ore 09:55**

**da POTITO IZZO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Rigatoni con Genovese di Polpo

La genovese di polpo nasce come variante della classica genovese napoletana, al fine di proporre un tipico piatto di carne in versione "marinara", con un pizzico di originalità. Piatto molto delicato, è da gustare in ogni stagione.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 6 persone

1/2 kg di rigatoni Di Martino di Gragnano  
un polpo da 2 kg  
2 kg di cipolla di Montoro o ramata ( a seconda della stagione)  
100 g di sedano  
100 g di carote  
n. 3 foglie di alloro  
n.1 bicchiere di vino bianco o rosso  
Olio extra vergine di oliva q.b.  
sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Pasta Di Martino di Gragnano, olio Frantoio d'Orazio di Conversano, polpo fresco, cipolla di Montoro.

### Strumenti di cottura

Bollitore e casseruola, palette da cucina

### Preparazione

Pulite con cura il polpo, svuotando la sacca e rimuovendo occhi e becco. Sciacquatelo e riducetelo in piccoli pezzi. Mondate, lavate e tagliate a dadini il sedano e le carote, soffriggeteli in una casseruola capiente con olio EVO e aggiungete il polpo. Non appena il polpo avrà rilasciato tutta l'acqua, versate il vino, bianco o rosso come più vi piace. Unite la cipolla affettata sottilmente e l'alloro, lasciate cuocere per 3 ore e mezza a fiamma moderata, rimestando di tanto in tanto e regolando di sale. Cuocete la pasta al dente e mantecate per almeno due minuti nel sugo.

### Vino consigliato

Il piatto si abbina molto bene con il Greco di Tufo Devon di Cantine Caggiano

### La ricetta ha partecipato a:

Festa a Vico 2016