



Ricetta N. RE001249

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 16:14

da GAETANO RUSSO

Spaghetti con polipo alla Luciana di casa Russo

Spaghetti con polipo alla luciana a Napoli un must che può essere cucinato in mille modi. Vi propongo la ricetta degli spaghetti con polipo alla luciana tradizionale, così come la preparavano i miei nonni. Seguite passo passo la mia ricetta e porterete a tavolo un pezzo di storia della cultura culinaria partenopea, ma soprattutto avrete un valido alleato per realizzare un piatto unico per le vostre prossime cene estive. Buon appetito!!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghetti (o vermicelli) pastificio Gentile
600 g di polipetti
400 g passata di pomodoro "Bio" La Fiammante
400 g Piennolo del Vesuvio DOP in succo di pomodoro @lafiammante
40g cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
Qualche foglia di basilico fresco
Pepe o peperoncino piccante, a piacere

Preparazione

Lavate accuratamente dei polipi di medie dimensioni con acqua corrente.
In una padella larga e alta lasciate soffriggere nell'olio extravergine di oliva lo spicchio d'aglio privato dell'anima e toglietelo prima che bruci.
Aggiungete i polipi ed adagiateli in padella dal lato del becco, con la testa rivolta verso l'alto in modo da arricciarli.
Aspettate per qualche minuto che cambino colore, a fuoco moderato.
Aggiungere un bicchiere abbondante di vino rosso e lasciare sfumare per qualche minuto.
Aggiungete la passata ed i pomodori pelati.
Abbassate il fuoco e fate cuocere dolcemente per circa 30 minuti, facendo attenzione a non farli indurire andando troppo oltre il tempo di cottura.
Portare a bollore dell'acqua con aggiunta di sale che utilizzeremo per cuocere gli spaghetti al dente.
Scolare gli spaghetti e condire la pasta direttamente in padella, a fuoco spento.
Impiattare, aggiungendo per ogni piatto uno specchio di pomodoro, su cui adagiamo il polipo ed un nido di spaghetti.
Decorare con germogli di basilico fresco, peperoncino o del pepe macinato.

Vino consigliato

Pallagrello Bianco; Piedirosso