



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002689 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Dic 2018 alle ore 12:52

da DIONISIO MIGNONE

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

Spaghettoni con ragù di polpo

Spaghettoni con ragù di polpo.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Un polpo da tre chili circa
400 g Spaghettoni Rummo
Olio extra vergine di olive
Spicchio d'aglio
Sale
Falanghina del Sannio
Zucchero
Pepe Nero
Prezzemolo riccio
Passata di San Marzano

Prodotti utilizzati

Pasta Rummo e passata di pomodori fatta da noi

Preparazione

Dopo aver pulito e lavato in abbondante acqua un polipo grande circa 3 kg, tagliare a pezzettoni da due o tre centimetri . In una pentola ben capiente lasciate soffriggere 20 cl circa di olio e uno spicchio d'aglio intero, quando ben dorato togliere l'aglio e aggiungere il polipo a pezzi, salare quanto basta e aggiungere una macinata di pepe nero grossolano, lasciate soffriggere 5/8 minuti e sfumate con la falanghina (circa 25 cl ... gli altri 50 cl della bottiglia bere in compagnia nell'attesa della cottura!).

Infine aggiungere la passata di pomodoro fino a coprire il polipo e correggere l'acidità con circa un cucchiaino di zucchero. Lasciare andare a fuoco lento per circa 40/45 minuti.

Quando è pronto il ragù passare la parte da usare in una padella larga e aggiungere la pasta molto al dente per finire la cottura in padella saltando con olio a crudo e prezzemolo.