

## Polipo a pignatu

### ***Ingredienti***

*Per 4 persone*

- 1kg di polpo
- 500g patate
- 1 cipolla
- 200g olive nero snocciolate
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



**Preparazione:** spellare e tagliare il polipo a piccoli pezzi, lavarlo con l'acqua corrente e metterlo in una pentola di terracotta. Aggiungere la cipolla tagliata a fette sottili, l'aglio, il prezzemolo, le patate affettate, olio extravergine d'oliva e pepe a piacere.

Cuocere a fuoco lento ed a metà cottura, versare nella pentola un bicchiere di vino bianco. Lasciare che il vino evapori e, quindi, togliere la pentola dal fuoco.

Salare, se ve n'è bisogno, solo al termine della cottura.