

Polpetti affogati



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 1h

Dosi per 4 persone

Versa 1 dl di olio in un largo tegame, unisci l'aglio tritato e scalda a fuoco moderato; quando sarà molto caldo infilza un polpo su un forchettone e immergi 2-3 volte le punte nell'olio in modo che si arriccino; procedi così per tutto gli altri e mettili su una pirofila. Sbuccia i pomodori, privali dei semi e falli a pezzetti, aggiungili ai polpi, salali e aggiungi del peperoncino e mescola bene. Ritaglia della carta da forno un po' più grande della pirofila, bagnala e strizzala e fissacela con due giri di spago.

Copri con un coperchio e metti sul fornello basso con lo spandifiamma. Cuoci per 20, toglì coperchio e carta e se il pomodoro è troppo liquido fallo restringere sul fuoco. Spolverizza con il prezzemolo, toglì dal fuoco e lascialo riposare prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di piccoli polpi già puliti
- olio per friggere
- 2 spicchi d'aglio
- 500 g di pomodori perini maturi
- peperoncino in polvere
- prezzemolo tritato
- sale