

Pappardelle al ragù di polpo

Ricetta di Giuseppe Mauriello

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg (almeno) di polpo verace fresco (2 medi è consigliabile). I miei erano 3 polipetti per un totale di circa 1,2 Kg;
- 500 gr di pappardelle fresche (se di buon appetito 100 gr in più si mangiano volentieri);
- 8-10 pomodorini freschi datterini (io questi ho usato) o ciliegini. Così sarà un sugo abbastanza "rosa", ma se si preferisce più "rosso" aumentare la quantità di pomodorini o usare quelli in scatola;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 ciuffo di prezzemolo bello e fresco;
- Peperoncino (facoltativo), olio EVO e sale quanto bastano.

Preparazione:

Lessare i polipetti in acqua salata. La cottura dipende dalla grandezza. Terminata la cottura tagliarli a pezzetti.

Lavare i pomodorini e tagliateli a metà o in quarti a seconda della loro grandezza.

Far scaldare in una padella antiaderente capiente l'olio con l'aglio in camicia appena schiacciato; aggiungere il peperoncino se a tutti è gradito. Quando inizia a soffriggere, mettere i pomodorini e salare.

Quando i pomodorini saranno quasi cotti, togliere l'aglio e mettere i pezzetti di polpo; far insaporire a fuoco vivace per 4-5 minuti. Provare il sughetto ed eventualmente aggiustare di sale.

Nel frattempo mettere la pentola con l'acqua e portata in ebollizione, salare calare la pasta (aggiungere un filo d'olio per impedire che si incolli durante la

cottura).

Tritare o sminuzzare grossolanamente il prezzemolo.

Togliere dal fuoco la pasta al dente (tempo di cottura dipende da quale tipologia si usa: fresca artigianale o confezionata, o altro formato).

Scolare la pasta e aggiungerla al sughetto in padella (tenere il fuoco medio-basso) con una metà del prezzemolo tritato e far saltare velocemente qualche minuto.

Impiattare, ed aggiungere un po' di prezzemolo su ogni piatto alla fine. Servire...e buon appetito! □

