

## Chtapodi crasato

### Polpo al vino

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

2 kg di polpo, 1 tazza d'olio, 2 tazze di vino rosso secco (Aghiorghitiko Nemea doc), pepe

### Preparazione

Lavate il polpo e tagliatelo in piccoli pezzi. Mettetelo nella casseruola con l'olio e fatelo bollire fino alla completa evaporazione della sua acqua.

Lasciatelo cuocere con l'olio. Mettete il pepe ed il vino. Continuate la cottura fino a farlo intenerire e a fare addensare la salsa.

### Note

Se volete potete aggiungere agli ingredienti 4 o 5 pomodori interi e 2 foglie di lauro.