

Genovese di polpo, un connubio sublime tra terra e mare

scritto da Redazione | 25/05/2015



È una variante di quella tradizionale ma più leggera ed altrettanto gustosa



[Il sugo alla "Genovese"](#) è uno dei sughi tipici della tradizione partenopea che si cucina lasciando cuocere a fuoco lento la carne con le cipolle, fino ad ottenere una crema gustosissima.

Una variante è offerta dalla "**Genovese di polpo**" nella quale, essenzialmente si sostituisce la carne con un polipo che, una volta cotto, diventa anche un buon secondo piatto.

Il segreto della ricetta è soprattutto la pazienza perchè, anche questo sugo, deve essere cotto per diverse ore.