



Polpo ubriaco aromatizzato alla 'nduja

Una ricetta molto particolare con in cui il pesce viene reso succulento e intrigante dall'accostamento di due ingredienti d'eccezione, il vino e la 'nduja calabrese.



Polpo: ricetta con vino e 'nduja.

Anche se viene servito con successo tutto l'anno, il [polpo](#) è uno dei pesci che in estate si presta a moltissimi piatti freddi che, oltre ad essere buonissimi, sono sostanziosi al punto da costituire un'unica portata. Spesso è un ingrediente di insalate e si accompagna a patate lesse ma in questa ricetta proponiamo un accostamenti inedito inserendo vino e ['nduja calabrese](#).

Polpo: ricetta con vino e 'nduja



Polpo: ricetta con vino e 'nduja

Preparato in questo modo e accompagnato da insalata sul fondo del piatto, il polpo diventa un ottimo piatto da servire come antipasto, secondo o [piatto unico](#).

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di polpo
- 50 grammi di 'nduja
- 3 spicchi di aglio
- 500 ml di vino rosso
- 20 cl di olio di oliva
- alloro
- prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Pulite il polpo sotto l'acqua corrente privandolo delle viscere, del dente centrale, degli occhi e, per quanto possibile, della patina liscia che lo ricopre. Se non siete esperti chiedete al vostro pescivendolo di vendervelo già pulito oppure acquistatelo congelato. Tagliate il pesce a pezzi della dimensione di una noce per diminuire i tempi di cottura.

In una padella antiaderente, fate rosolare un aglio tagliato a metà in olio extravergine di oliva; quindi eliminate l'aglio ed aggiungete le foglie di alloro e la 'nduja sbriciolata. Unite il polpo e fate rosolare per qualche minuto a fuoco moderato, dopo di che aggiungete il vino rosso e il prezzemolo tritato, portando il fuoco a fiamma vivace.

Lasciate evaporare il vino per qualche istante e abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa un'ora. Se il sughetto con il vino dovesse stringersi troppo aggiungete

dell'acqua calda. Aggiustate di sale e pepe e lasciatelo raffreddare. Prima di servirlo mettete un po di olio di oliva e del prezzemolo tritato.

Abbinamento con i vini italiani: questo piatto si abina bene con un Rosè frizzante che pulisca la bocca durante il pasto, tra un boccone e l'altro.

Data di creazione

29/08/2017

Autore

piero-cantore