

PRIMI

# Pasta con Polpo

Difficoltà 

Preparazione  60 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Fusilli

320 gr

### Polpo

600 gr

### Passata di Pomodoro

400 gr

### Pecorino Fresco Cademartori

100 gr

### Vino Bianco

1 bicchiere

### Prezzemolo

3 ciuffi

### Aglione

1 Spicchio

### Olio Extravergine di Oliva

Q.b.

### Sale e Pepe

Q.b.

## Descrizione

Questa sera avete voglia di pesce? Stupite i vostri amici con un piatto originale: provate la nostra ricetta della pasta con polpo!

Il procedimento è abbastanza semplice e il risultato vi regalerà di sicuro enormi soddisfazioni, permettendovi di portare in tavola tutto il profumo del mare.

Seguite attentamente queste istruzioni e assaporate al meglio il gusto del Mediterraneo, con l'aggiunta finale del delicato Pecorino Fresco Cademartori. Innanzitutto, pulite con cura il polpo e tagliatelo a pezzetti, poi lavate i ciuffi di prezzemolo e tritateli finemente insieme allo spicchio d'aglio.

Mettete a scaldare il trito preparato in un tegame con un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva, quindi abbassate la fiamma e unitevi il polpo.

Lasciatelo cuocere per qualche minuto mescolando con un cucchiaino di legno per insaporire, dopodiché sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare completamente.

A questo punto, versate in pentola la passata di pomodoro, regolate di sale e pepe e cuocete per circa 40 minuti a fiamma dolce.

Nel frattempo, portate a ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e cuocetevi i fusilli. Una volta al dente, scolateli e trasferiteli nella pentola col polpo. Mescolate la pasta con il sugo di polpo e completate con una spolverata di Pecorino Fresco Cademartori grattugiato prima di servire..