

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI POLPO.

Tempo preparazione: 2 ore

Difficoltà: facile

4 persone

Ingredienti:

- 360 g di tagliatelle all'uovo
- 1 kg polpo
- 1 bottiglia di passata di pomodoro
- Uno scalogno
- Timo fresco
- Sale
- Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Rosolare il polpo da tutte le parti in una pentola dai bordi alti con olio extravergine d'oliva.

Quando è ben rosolato, aggiungere acqua calda o brodo vegetale (preferibile) e proseguire la cottura con coperchio finché il polpo non sarà morbido.

Girarlo di tanto in tanto. Una volta cotto, tagliare il polpo a tocchetti e mettere da parte. Filtrare il brodo rimasto in pentola con un colino a maglie strette e un panno pulito. Tritare lo scalogno e rosolarlo in un tegame con olio extravergine d'oliva. Aggiungere la passata di pomodoro e 3 mestoli di brodo di polpo.

Aggiungere il timo fresco e proseguire la cottura a fiamma bassissima.

Quando il sugo si sarà ristretto, aggiungere il polpo e cuocere per una ventina

di minuti. Cuocere molto le tagliatelle all'uovo in acqua salata e saltarle con il ragù di polpo per legare il tutto.

Servire caldo.

