



# Spaghetti in bianco con il polpo

Primi

🕒 50m

👥 4



## Ingredienti

- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Pasta q.b.
- 1 q.b. Alici q.b.
- 1 q.b. Peperoncino q.b.
- 1 q.b. Aglio q.b.
- 1 q.b. Prezzemolo q.b.
- 1 q.b. Vino bianco q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Polpo q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Riempire una pentola d'acqua, salarla con poco sale, nel frattempo, in un pentolino versare un pochino d'olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio tritato, 2 pezzetti di peperoncino, 1 acciuga a pezzetti, e il polpo a pezzi, fate cuocere a fuoco basso per circa 1 ora e trenta il tutto, e mescolare spesso, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare mescolando spesso...quando l'acqua bolle, buttare la pasta che serve anche per 3/4 persone. A cottura ultimata, scolare la pasta, aggiungere il sugo di polpo e il prezzemolo tritato a crudo...buon appetito.