

POLIPETTI AL SUGO E OLIVE NERE



I **Polipetti al Sugo con Olive Nere** possono essere un ricco antipasto, un primo accompagnato dalla pasta o un secondo delizioso. Il piatto è ancora più buono se accompagnato da crostini di pane.



Facile



70'



Secondo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 2 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 2x400 g](#)
- 2 spicchi Aglio
- una manciata Capperi
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- q.b. Olive nere denocciolate
- 1 kg Polipetti
- q.b. Prezzemolo fresco
- un pizzico Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Prima della cottura, sciacquate i polipetti almeno 2/3 volte sotto acqua corrente. In una padella scaldate l'olio, insaporitevi l'aglio per alcuni minuti e cuocete a fiamma bassa la **Pura Polpa Finissima di pomodoro Vallivo**, aggiungendo un pizzico di sale.
2. Nel frattempo, in un'altra padella, cuocete i polipetti a fiamma viva, fino a quando tutta la loro umidità sarà evaporata. Quando il sugo sarà pronto, aggiungeteci i polipetti e proseguite la cottura.
3. Successivamente aggiungete le olive nere, i capperi e cospargete su tutto il trito di prezzemolo. Trasferite sul piatto da portata e servite i polipetti tiepidi, saranno più saporiti.