



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Polipetti in pignata



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola di terracotta**

Ingredienti

- 300 gr. di polipetti
- 200 gr di pomodori
- 1 cipolla
- prezzemolo
- peperoncino
- sale
- olio extravergine d'oliva

Preparazione Polipetti in pignata

Passo 1.

La pignata è una pentola di terracotta.

Passo 2.

Taglate i polipetti a metà e versateli nella pignata con i pomodori, la cipolla tagliata a fette, il peperoncino, il sale e l'olio.

Passo 3.

Fate cuocere per circa 30 minuti.

Passo 4.

Aggiungete una spruzzata di prezzemolo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)