



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POLPO, POMODORI E OLIVE NERE

Ingredienti

1 kg. di semola di grano duro biologico
10 uova fresche
30 gr. di sale
2 cucchiaini di olio evo
1,2 kg. di polpo
1 kg. di pomodori pelati
5/6 foglie di alloro
2 spicchi di aglio interi
2 peperoncini
200 gr. di olive leccine denocciolate
2 limoni bio
Sale e olio evo qb

Procedimento

Lessare per 30 minuti il polpo pulito, lavato e tagliato dei suoi tentacoli.
Preparare un soffritto di olio, aglio, alloro, peperoncino, aggiungere i tentacoli del polpo lessati e i pomodori pelati.
A fine cottura aggiungere le olive e regolare di sale.

Preparare l'impasto per gli spaghetti alla chitarra e procedere con l'esecuzione.

Lessare la pasta in acqua bollente salata e mantecare in padella con il ragù di polpo e la scorza di limone grattugiata.