



## Tagliatelle

al Ragu' ricco di Polpo



250 gr. Filotea tagliatelle  
2 middelgrote octopussen  
voorgekookt (ongeveer 430 gr.)  
4 verse rijpe tomaten  
1 contadini zoute kappertjes  
2 eetlepels Taggiasca-olijven  
100 ml. van droge witte wijn  
1 teentje knoflook  
½ chili  
zout  
Muraglia extra vergine olijfolie

Pel de tomaten en verdeel ze in 4 stukken , verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in macedoine  
Snijd de gekookte octopus in kleine stukjes en zorg ervoor dat de langere tentakels intact blijven (ongeveer 4-5 cm.)  
Verhit het teentje knoflook licht geplet met de verkruimelde chili in een pan.  
Voeg zodra de olie heet is de ontzoute kappertjes toe en na 2 minuten de tomaten-macedoine .  
Roer en bak dan snel tot de saus begint te stollen.  
Voeg nu de octopus toe, kook een paar minuten op hoog vuur,  
voeg de witte wijn en de olijven toe en zet op laag vuur  
Laat nog 5 minuten sudderen tot de saus is ingedikt.  
Breng aan het einde van het koken op smaak met zout  
Kook de tagliatelle in ruim water met zout  
giet de pasta af en meng hem samen met gehakte peterselie  
onder  
de saus  
Serveer direct