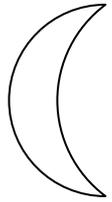


SEPPIE CON PISELLI

Pulire delle seppie piuttosto piccole, tagliarle a metà e farle insaporire in olio d'oliva e scalogno tritato. Dopo qualche minuto, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco; lasciare asciugare e aggiustare di sale e pepe.

Aggiungere polpa di pomodoro e piselli (anche in scatola) e portare a cottura le seppie eventualmente con un po' d'acqua se necessario. Alla fine aggiungere una manciata di prezzemolo tritato.



Ricette di cucina