SEPPIE ALLA GIUDEA

Ingredienti per 4 persone:

- circa 1 Kg di seppie,
- due spicchi d'aglio,
- olio,
- sale,
- pepe,
- quattro carciofi,
- un limone,
- un dado.

Pulite le seppie, lavatele, tagliate le sacche a listarelle e i tentacoli a pezzetti.
Mettete sul fuoco una casseruola con quattro cucchiai di olio e fatelo diventare ben caldo; unite uno spicchio d'aglio e lasciatelo colorire; toglietelo, mettete nel recipiente le seppie e fatele rosolare a fuoco dolce; insaporitele con una presa di sale e un pizzico di pepe, quindi bagnatele con un mestolo di acqua, copritele e lasciate cuocere per circa 1 ora, a fuoco medio, rimestando di tanto in tanto.
Nel frattempo pulite i carciofi: eliminate le prime foglie e spuntateli; divideteli a spicchi, togliete il fieno centrale e, man mano che sono pronti, metteteli in acqua acidula con il succo del limone.
Versate in un tegame tre cucchiai di olio e fatevi rosolare l'altro spicchio d'aglio; unite i carciofi e lasciateli colorire per qualche istante; salate e pepate; bagnateli con un bicchiere di brodo caldo e lasciateli cuocere per circa 30 minuti.
Quando le seppie saranno cotte versatele nel recipiente dei carciofi, rimestate e lasciatele insaporire per qualche minuto.
Disponetele sul piatto da portata e servite.