500. SEPPIE COI PISELLI

Fate un battuto piuttosto generoso con cipolla, uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio, sale e pepe, e quando avrà preso colore passatelo da un colino strizzando bene. In questo soffritto gettate le seppie tagliate a filetti, ma prima nettatele com'è indicato al n. 74, bagnatele con acqua, se occorre, e quando saranno quasi cotte versate i piselli grondanti dall'acqua fresca in cui li avrete tenuti in molle.