

SEPPIE CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di seppie,
- 6 carciofi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite le seppie e tagliatele a listerelle.

Tagliate i carciofi a spicchi.

In un tegame scaldate l'olio insieme a uno spicchio d'aglio e quando ha preso colore eliminatelo.

Mettete nel recipiente le seppie, regolate sale e pepe, mescolate perché insaporiscano e poi spruzzatele col vino bianco.

Quando il vino è quasi evaporato aggiungete tanta acqua da ricoprire quasi le seppie.

Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate cuocere lentamente per mezz'ora abbondante.

Poi aggiungete i carciofi e portate a cottura.

Regolate sale e pepe.