

SEPPIE E PATATE AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di seppie pulite,
- 500 g di patate,
- 2 pomodori,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- preparato granulare per brodo di pesce,
- alcune foglie di timo,
- sale,
- 1 macinata di pepe nero in grani.

Staccate i tentacoli delle seppie dai corpi.

Tagliate questi ultimi a pezzi.

Mondate e tritate la cipolla e l'aglio.

Fateli appassire nella pentola a pressione con 3 cucchiainate d'olio.

Unite i tentacoli.

Bagnateli con un bicchiere di vino.

Aggiungete i pomodori a dadini e cuocete per 10 minuti.

Completate con le patate a tocchi e con i pezzi di seppia.

Irrorate con un paio di mestolini di brodo di pesce caldo e aggiustate di sale.

Chiudete la pentola a pressione e calcolate 10 minuti dal fischio.

Servitelo umido caldo, guarnito con foglioline di timo e con una macinata di pepe.