

SEPIE IN UMIDO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di seppie,
- 6 patate,
- 1 scatola di piselli,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 3 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Fate soffriggere in una casseruola 5 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine, l'aglio, i piselli lavati e scolati, le seppie tagliate a pezzi, le patate anch'esse tagliate a pezzi.

Bagnate con il vino e fate rosolare bene.

Aggiungete i pomodori pelati e salate.

Quando le seppie e le patate saranno morbide spegnete e servite con una manciata di prezzemolo tritato fine.

Servite con polenta.