SEPPIOLINE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di sepioline surgelate,
- sedano,
- carota,
- prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino,
- sale,
- pepe in grani.

Per la salsa:

- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 trito di prezzemolo e basilico,
- succo di limone,
- sale,
- pepe.

Portare ad ebollizione dell'acqua con il sedano, la carota, il prezzemolo, l'aceto, il sale e il pepe in grani.

Cuocervi le seppie per 10' poi tagliarle a listarelle.

Preparare la salsa: scaldare l'olio con l'aglio, il trito di prezzemolo e basilico, il limone, sale e pepe.

Mescolare e togliere dal fuoco subito.

Condire le seppie con la salsa.