

# SEPPIOLINE ALLA CETRULLLO

Ingredienti per 2 persone:

- 400 g di sepioline,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 2 acciughe,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Pulite bene le sepioline e lavatele sotto acqua corrente.

Tritate i capperi, le acciughe ben lavate per dissalarle, l'aglio il prezzemolo e rosolateli nell'olio.

Unite le sepioline e doratele per qualche minuto.

Bagnate con il vino e 2 bicchieri d'acqua, coprite e portate a cottura.

Salate pepate e servite, volendo, con polenta grigliata.