

SEPIE COI PISELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di seppie,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 500 g di piselli,
- olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 pizzico di sale,
- pepe.

Prendete le seppie, lavatele e togliete all'interno la vescichetta nera che gettate via.

Pulitele molto bene e poi tagliatele a listarelle e risciacquatele in abbondante acqua più di una volta.

In una casseruola fate intanto soffriggere un poco di olio con uno spicchio di aglio, che togliete dopo averlo rosolato.

Unitevi un poco di prezzemolo tritato e, appena è dorato, unitevi anche le seppie affettate, condite con un pizzico di sale e pepe e diluite tutto con il vino bianco secco.

Quando il vino è evaporato, aggiungetevi un poco di acqua e fate cuocere a fuoco lento.

Avete intanto sgusciato i piselli, fateli cuocere con poca cipolla rosolata e brodo e, quando sono cotti e teneri, uniteli alle seppie, date una mescolata e servite tutto assieme caldo.