

SEPIE ALLA VENEZIANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- circa 1 Kg di seppie,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- mezzo bicchiere di olio,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un dado da brodo,
- pepe,
- mezzo cucchiaino di conserva di pomodoro,
- sale.

Precisiamo subito che la preparazione delle seppie richiede molta attenzione per evitare di rompere le vescichette dell'inchiostro al momento della pulitura. Per prima cosa fate uscire delicatamente dalle sacche gli ossi piatti che rappresentano il "sostegno" dei molluschi stessi. Sempre con molta attenzione, aprite le seppie a metà ed estraete le vescichette, che terrete da parte, e gli intestini; poi staccate gli occhi e il rostro. Lavate accuratamente le seppie, liberandole dalla pellicina nera che le ricopre, quindi tagliatele a strisce non troppo sottili, nel senso della lunghezza. Tritate finemente in una larga casseruola mezzo bicchiere di olio, la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio sbucciato; fate rosolare bene, poi unite il prezzemolo e, subito dopo, le seppie. Lasciate insaporire, poi bagnate con il vino bianco e fate evaporare a fuoco dolce. Prendete ora quattro o cinque vescichette dell'inchiostro e strizzatele sulle seppie, che assumeranno subito una colorazione nera. Mescolate bene e unite il dado, abbondante pepe macinato al momento e mezzo cucchiaino di conserva di pomodoro. Rimestate ancora, bagnate con un bicchiere scarso di acqua calda, poi lasciate cuocere le seppie per circa 40 minuti, bagnando, se necessario, con altra acqua calda. Regolate di sale solo a cottura ultimata. Servite le "seppie alla veneziana" caldissime; ideale un contorno di polenta.