
SEPIE NERE CON SPINACI ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- circa 1 Kg di seppie piccole,
- due spicchi d'aglio,
- una cipolla,
- cinque cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe,
- un bicchierino di brandy,
- 1 Kg di spinaci.

Pulite le seppie e tenete da parte almeno cinque vescichette contenenti l'inchiostro. Tritate finemente gli spicchi d'aglio e la cipolla e fateli appassire in una casseruola con l'olio. Unitevi le seppie, salate, pepate e lasciatele colorire per qualche istante; irroratele di brandy, coprite il recipiente e lasciate cuocere per circa 50 minuti. Nel frattempo mondate, lavate e lessate gli spinaci con una manciata di sale; scolateli e lasciateli intiepidire; strizzateli, triturateli e aggiungeteli alle seppie insieme all'inchiostro delle vescichette; rimestate accuratamente e lasciate addensare il fondo di cottura. Disponete gli spinaci con le seppie sul piatto da portata e servite subito.