

BRUSCHETTA CON SEPIE E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 400 g di seppie
- 200 g di salsa di pomodoro
- 200 g di piselli sgranati
- 1 cipolla piccola
- 1/3 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- 1 peperoncino
- pepe

Pulite accuratamente le seppie e tagliatele a listarelle.

Mettetele in un tegame con l'olio, la cipolla tagliata a velo, la salsa di pomodoro e il peperoncino.

Salate.

Cuocete per circa 50 minuti a fuoco medio, quindi aggiungete i piselli.

Lasciate cuocere il tutto mescolando spesso fino a che i piselli risultino cotti.

Disponete il tutto sul pane precedentemente bruscato.