

SEPIE AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di seppie piccole,
- 250 g di salsa di pomodoro,
- 250 g di spinaci,
- 20 g di pinoli,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 aglio,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite le seppie, lavatele, asciugatele e tagliatele a metà.

Mondate gli spinaci, lavateli, sgocciolateli, passateli in una pentola e cuoceteli per pochi minuti a fuoco medio senza aggiungere altra acqua.

Scolateli, strizzateli e tritateli.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e rosolate la cipolla tagliata a fettine sottili con l'aglio intero da eliminare appena è diventato dorato.

Unite le seppie, mescolate, salate, pepate, bagnate con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare e poi cuocete a fuoco basso e a tegame coperto per una decina di minuti.

Aggiungete gli spinaci tritati, la salsa di pomodoro e fate cuocere per circa mezz'ora.

Intanto lasciate colorire i pinoli in forno caldo, muovendoli ogni tanto, e poi uniteli alle seppie pochi minuti prima di toglierle dal fuoco.

Mescolate perché si distribuiscano bene.

Passate la preparazione sul piatto da portata caldo e servite.