

SEPIE AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di seppie,
- 700 g di piselli da sgranare,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegamino scaldate quattro cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio e quando ha preso colore eliminatelo. Mettete nel recipiente le seppie tagliate a striscioline, regolate sale e pepe, mescolatele, lasciatele insaporire. Spruzzatele con il vino bianco e fate evaporare.

Versate acqua fino a quasi coprire le seppie.

Portate a bollore, poi riducete il fuoco e lasciate cuocere, lentamente e coperto, per circa un'ora.

Quindi aggiungete i piselli sgranati e completate la cottura, per circa 30 minuti.

Potete usare anche i piselli in scatola.

In questo caso sgocciolateli dal loro liquido, lavateli e aggiungeteli all'ultimo momento.

Passate la preparazione su un piatto da portata.