

SEPPIE ALLA VENEZIANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di seppie piccole,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Pulite le seppie, eliminando l'osso contenuto nella sacca, gli occhi e il becco.

Dopo aver tolto la pellicina che le ricopre, staccate la sacca.

Lavatele in acqua corrente e tenete da parte il sacchetto dell'inchiostro.

Pulite e tritate finemente il prezzemolo.

Mettete le seppie in un tegame su fuoco moderato con l'olio e lo spicchio di aglio; quando quest'ultimo è diventato di colore scuro, eliminatelo e condite le seppie con sale e pepe macinato al momento.

Fate cuocere le seppie per una ventina di minuti a fuoco lento e a tegame coperto, poi irroratele con il vino e aggiungetevi l'inchiostro.

Evitate, durante la cottura, di scoprire il recipiente, ma agitatelo di tanto in tanto.

A cottura ultimata, spolverizzate le seppie con il prezzemolo e servitele con il loro condimento.