

SEPPIE ALLE OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di seppie,
- 200 g di pomodori pelati,
- 250 g di olive nere,
- 100 g di farina,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 1/2 cipolla,
- sale,
- pepe,
- 1/2 spicchio di aglio.

Pulite le seppie e tenete da parte l'inchiostro.

tagliatele a striscioline e infarinatele; in un tegame scaldate un bicchiere di olio e insaporitevi le seppie.

Spruzzatele di vino bianco e lasciatelo evaporare.

Aggiungete i pomodori tagliati a dadini, mezzo spicchio d'aglio tritato e mezza cipolla affettata sottile.

dopo un quarto d'ora unite le olive nere snocciolate e fate sobbollire dieci minuti scoperto.

Aggiungete un po' d'inchiostro delle seppie, prezzemolo tritato, mescolate e servite.