

## SEPIE CON LE BIETOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 seppie pulite tagliate a tocchetti,
- aglio,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- 3 palline di bietola già lessata,
- 1 bicchiere di passato di pomodoro.

Soffriggete leggermente l'aglio nell'olio, aggiungete le seppie tagliate e il peperoncino.

Lasciate insaporire poi aggiungete la passata di pomodoro e far cuocere a fuoco basso.

Quando la seppia non opporrà resistenza alla forchetta, aggiungere le bietole tagliate grossolanamente, lasciate ancora qualche minuto sul fuoco amalgamando gli ingredienti.

Servite ben caldo accompagnato, se volete, con pane tostato strofinato d'aglio.