

SEPIE CON LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fasolari,
- 400 g di sepioline pulite,
- 200 g di patate,
- 200 g di sedano rapa,
- 3 funghi porcini,
- 1 spicchio di aglio,
- 5 cl di brodo di verdure,
- 2 cucchiaini di vino bianco secco,
- 1 limone (succo),
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate intere per 40 minuti circa finché saranno tenere, quindi pelatele e lasciatele intiepidire.

Poi tagliatele a tocchetti.

Dividete il corpo delle sepioline dai tentacoli, apritele, tagliatele a grossi triangoli e incidetele con tagli a graticola.

Lavate i fasolari e fateli aprire in una padella con un cucchiaio d'olio e il vino.

Pulite il sedano, tagliatelo a fette sottili e sbollentatelo in acqua salata per un minuto.

Fate insaporire in una padella con 2 cucchiaini d'olio e l'aglio i tentacoli, le sepioline e il sedano per un minuto, poi unite il brodo, il prezzemolo tritato e cuocete coperto per 15 minuti a fuoco dolce.

Aggiungete le patate e lasciatele insaporire per 2 minuti.

Trasferite il tutto in un'insalatiera, unite i fasolari, i porcini a fettine e prima di servire condite con il succo di limone, l'olio rimasto, sale e pepe.