

## SEPIE CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di sepioline,
- 200 g di piselli sgucciati,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiai di vino bianco,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo tritato.

Lavare le sepie, eliminare il becco e tagliarle a metà.

Rosolare la cipolla e il prezzemolo nell'olio, aggiungere le sepie e i piselli e farli insaporire.

Bagnare con il vino e farlo evaporare.

Cuocere coperto per circa 30 minuti, aggiungendo acqua se necessario.

Salare e pepare poco prima della fine della cottura.