

SEPIE DEL NOSTROMO

Ingredienti per 4 persone:

- 10 seppie,
- 400 g di gamberi,
- 1 pomodoro grande maturo,
- 30 g di capperi,
- 1 uovo,
- 2 panini (mollica),
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- latte,
- 1 bicchierino di brandy,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite e lessate in acqua bollente leggermente salata i gamberi, quindi sgusciateli.

Pulite, lavate sotto acqua corrente e asciugate le seppie; separate le sacche dai tentacoli.

Preparate il ripieno tritando i tentacoli, i capperi, l'aglio, il pomodoro pelato e privato dei semi, la mollica del pane ammorbidita nel latte e strizzata, tre cucchiaini di parmigiano grattugiato, l'uovo, sale e pepe.

Con questo impasto farcite le seppie e poi chiudete l'apertura della sacca con uno stecchino o con del filo da cucina.

In un tegame fate scaldare qualche cucchiainata di olio, poi fate saltare i gamberi e quindi adagiatevi le seppie, salate e dopo qualche minuto bagnate con il brandy.

Fate cuocere a fuoco basso e pentola coperta per circa mezz'ora, bagnando se occorresse con acqua o brodo caldo, quindi servite.