

SEPIE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 seppie grandi,
- 300 g di calamaretti,
- 3 panini (mollica),
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- prezzemolo,
- 2 uova,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate e pulite le seppie.

Lavate, pulite e tritate i calamaretti, raccoglieteli in una terrina, aggiungete la mollica sbriciolata di tre panini, un cucchiaio di capperi tritati e uno di pinoli, un po' di prezzemolo tritato, le uova, sale e pepe.

Amalgamate bene gli ingredienti e riempite le seppie con questa farcia.

Disponetele allineate in una pirofila, irroratele con quattro cucchiaini d'olio d'oliva, salate, pepate poco.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora.