

SEPIE GRATINATE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di seppie pulite,
- 50 g di olive verdi,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- pangrattato,
- abbondante olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate le seppie, asciugatele.

Tagliatele a striscioline e soffriggetele in un tegame con abbondante olio e due spicchi d'aglio.

Fatele saltare a fuoco vivo per alcuni minuti, salate, pepate, aggiungete un cucchiaio di capperi e le olive snocciolate e spezzettate.

Cuocete piano e coperto per circa 45 minuti.

Quando le seppie sono quasi cotte cospargetele con prezzemolo tritato mescolato a pangrattato.

Condite con un giro d'olio versato a filo e fate gratinare in forno preriscaldato a 180°C per una decina di minuti.

Servitele subito calde.