

## SEPIE IN ZIMINO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 seppie grandi,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- sedano,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- 300 g di spinaci,
- sale,
- pepe.

Tritate cipolla, carota, sedano e prezzemolo e fate insaporire tutto nell'olio.

Appena il trito prende colore unite le seppie pulite, lavate e tagliate a pezzi, salate, pepate e mescolate con cura per far bene insaporire il pesce.

Quando le seppie sono ben dorate unite gli spinaci lessati e tritati e fate cuocere mezz'ora: le seppie devono essere morbide.