

## SEPIE RIPIENE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di patate,
- 250 g di melanzana,
- 4 seppie da pulire,
- cipolle,
- salvia,
- rosmarino,
- peperoncino fresco,
- aglio,
- burro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite le seppie: privatele del becco, degli occhi e dell'ossicino cartilagineo; evisceratele, spellatele, lavatele e asciugatele dopo aver staccato i ciuffetti di tentacoli dai corpi (sacchetti).

Mettete corpi e ciuffetti in casseruola, copriteli d'acqua fredda aromatizzata con una fettina di cipolla e fateli bollire a fuoco medio; dopo 2 minuti, togliete i sacchetti con il mestolo forato e proseguite la cottura dei ciuffetti ancora per 20 minuti prima di scolarli e farli raffreddare.

Riducete in dadolata la melanzana, le patate e saltate il tutto in padella, a fuoco molto vivo, con olio, aglio, peperoncino, sale, pepe e rosmarino; quando le verdure saranno croccanti, mantecatele con una noce di burro, lasciatele raffreddare poi mescolatele con i ciuffetti tritati e, con il composto, farcite le seppie.

Mettete in un teglia 4 cucchiainate d'olio, un trito di salvia e rosmarino, una cipolla affettata e in questo fondo accomodate le seppie e l'eventuale resto del ripieno; infornatele per 20 minuti a 200 gradi e servitele fredde.