

SEPPIOLINE AL COCCIO MARI E MONTI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di sepioline (anche surgelate),
- 150 g di polpa di pomodoro,
- 100 g di pisellini surgelati,
- 500 g di funghi champignon,
- 50 g di vino bianco secco,
- 50 g di cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 rametto di timo,
- alloro,
- 160 g di pane casereccio a fette,
- 10 g di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate aglio e cipolla e fateli appassire in una casseruola di coccio con l'olio.

Unite le sepioline e lasciatele insaporire per 4 minuti.

Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare, salate e pepate.

Dopo 10 minuti aggiungete la polpa di pomodoro, una foglia di alloro, 1 rametto di timo tritato, coprite e lasciate cuocere per 1 ora a fuoco basso.

Nel frattempo mondate i funghi, fateli saltare nel burro insaporito con uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Trasferiteli con il loro fondo di cottura nella casseruola con le sepie, unite i piselli, coprite e continuate la cottura per 10 minuti.

Regolate di sale, pepate e servite con pane tostato.