

SEPPIOLINE ALLA VENETA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sepioline,
- 2 spicchi di aglio,
- abbondante prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite le seppie, togliete la bocca, gli occhi, conservate il sacchetto dell'inchiostro, lavatele.

In un tegame scaldate l'olio, mettete a rosolare gli spicchi d'aglio, che toglierete, unite le seppie, abbondante prezzemolo tritato, regolate sale e pepe.

Cuocete a fuoco basso per circa venti minuti; aggiungete l'inchiostro estratto dal sacchetto, versate il vino e continuate la cottura fino a quando il liquido si è consumato.

Si accompagnano bene servite con fette di polenta abbrustolite.