

SEPPIOLINE CON PISELLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di seppioline,
- 200 g di piselli lessati,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano bianco,
- alcune foglie di basilico,
- aglio,
- vino bianco secco,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- poca farina,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a dadini il sedano e la carota e fateli soffriggere con 3 cucchiaini di olio e l'aglio.

Pulite le seppioline, lavatele e unitele al soffritto; salate, pepate, bagnate con il vino e lasciatelo in parte evaporare. Aggiungete la polpa di pomodoro e il basilico, spolverizzate con un cucchiaino di farina e cuocete a fuoco lento per 40 minuti unendo a metà cottura i piselli.