

SEPPIOLINE CON PISELLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sepioline,
- 1000 g di piselli,
- 9 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di vino.

Soffriggere in 5 cucchiai di olio uno spicchio di aglio, 1/2 cipolla e un ciuffo di prezzemolo finemente tritati.

Aggiungere poi altri 2 spicchi di aglio da togliere appena coloriti.

Unire le sepioline lavate ed asciugate con il vino, salare e pepare.

Cuocere coperte.

Intanto cuocere in un trito di 1/2 cipolla con 4 cucchiai di olio i piselli e coprirli a filo di acqua.

A cottura ultimata unirli alle sepioline.