

SEPPIOLINE IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di sepioline surgelate,
- 100 g di cipolla,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale,
- pepe,
- aceto di vino,
- olio d'oliva.

Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo, e far appassire il trito con l'olio.

Asciugare le sepioline, tagliarle a spicchi e cuocerle in un recipiente coperto, per 40 minuti.

Salare e pepare.

Irrorare di tanto in tanto con l'aceto e poca acqua calda.

Ultimata la cottura, versare in un recipiente di terracotta, precedentemente scaldato, e servire subito.