

SEPPIOLINE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sepioline fresche,
- 3 limoni (succo),
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- prezzemolo tritato.

Pulite le sepioline, lavatele con molta cura e tagliatele a fettine.

Versatele in una ciotola capiente e conditele con l'olio, il succo dei limoni, il sale, il pepe e il trito di prezzemolo. Lasciatele marinare per circa 30 minuti prima di servirle.