

SEPPIOLINE OTELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sepioline,
- 1 cipollotto,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1 bicchiere di brodo di pesce (o brodo vegetale),
- 1 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Acquistate delle sepioline freschissime, pulitele accuratamente tenendo da parte le ghiandole dell'inchiostro, lavatele bene sotto acqua corrente, poi tagliate le più grandi a striscioline e lasciate intere le più piccole.

In una padella capace fate soffriggere il cipollotto finemente tritato e lo spicchio di aglio pestato (toglietelo non appena prende colore) in abbondante olio, quindi aggiungete le sepioline.

Lasciate cuocere per 10 minuti e poi bagnate con il vino.

Non appena quest'ultimo sarà evaporato versate il brodo di pesce o quello vegetale (preparato precedentemente) in cui avrete fatto sciogliere l'inchiostro delle seppie.

Salate, pepate e fate cuocere per mezz'ora, quindi servite.