

SEPPIOLINE RIPIENE ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sepioline,
- 2 uova,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di mozzarella,
- 50 g di uvetta sultanina,
- sale,
- 1 pizzico di pepe,
- olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- peperoncino piccante,
- prezzemolo,
- 300 g di pomodorini.

Pulire bene le seppie dalle impurità contenute nel sacchetto, togliere la cartilagine interna e tagliarne i tentacoli. Preparare in una terrina il ripieno amalgamando alle uova tanto parmigiano in modo da ottenere un impasto cremoso e denso, unire un pizzico di sale e pepe, la mozzarella tagliata a dadini e l'uvetta sultanina. In un tegame dove l'aglio schiacciato avrà lasciato la sua fragranza all'olio d'oliva, e il peperoncino l'avrà reso più prepotente, eliminate sia l'aglio che il peperoncino e sostituirli con i tentacoli. Lasciarli soffriggere prima di aggiungere le sepioline ripiene cuocendole per qualche minuto a fuoco allegro. Unire i pomodorini schiacciati, regolare la quantità di sale, abbassare la fiamma, coprire il tegame e lasciare cuocere per circa venti minuti. Prima di servirli togliere il filo che le chiude, adagiarle in un piatto, coperte dalla loro salsetta con aggiunta di prezzemolo tritato.