

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Seppie con piselli

Un piatto colorato che sa di primavera!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Seppie - 2
- piselli freschi o congelati - 500 g
- olio - 2 cucchiaini
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - 1 piccolo spicchio
- pomodorini - 10
- vino bianco - qualche cucchiaino
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- peperoncino - un pizzico

Preparazione

Pulite le seppie togliendo le interiora, l'osso e il nero e una parte della pelle dal corpo. Tagliatele a listarelle. In un tegame mettete un filo d'olio e fate leggermente scaldare. Versate il prezzemolo e l'aglio tritati sottilmente. Aggiungete le seppie e fate appena rosolare. Mettete il vino e fate evaporare velocemente. Tagliate i pomodorini a pezzetti e aggiungeteli nel tegame. Salate, pepate e mettete un pizzico di peperoncino. A questo punto, aggiungete i pisellini e un pizzichino di zucchero. Assaggiate e regolate di sale. Portate a cottura ricordando di non cuocere troppo le seppie per non farle indurire. Questo è un piatto che si può preparare anche il giorno prima. Sarà senz'altro più buono e saporito!!!!

