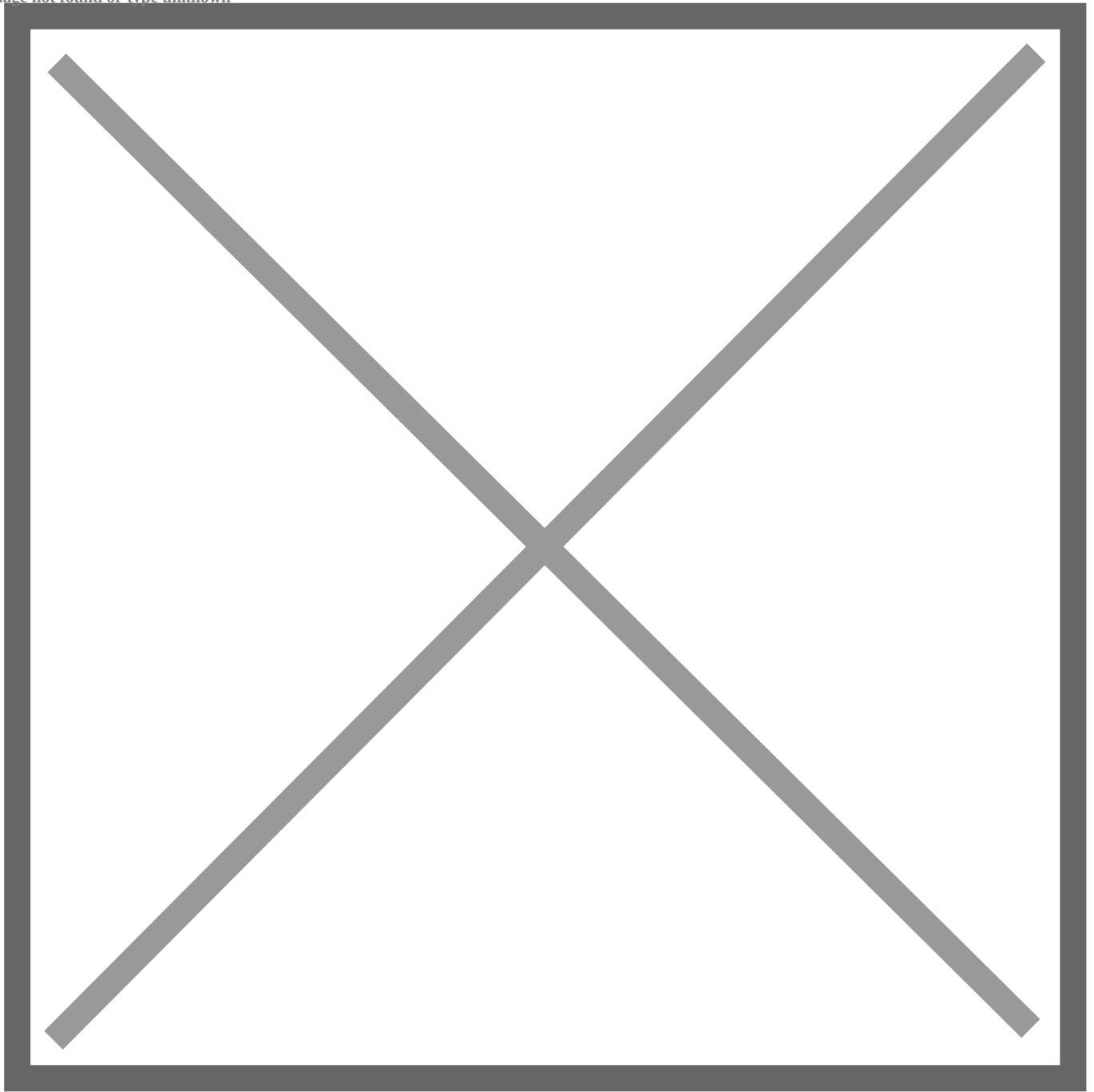


Seppioline al pomodoro e piselli

Image not found or type unknown



Ingredienti (4 persone) tempo cottura 40 m

- 600 gr di seppioline da pulire
- 500 gr di seppioline pulite

- *2 kg di pisellini sgusciati freschi o surgelati*
- *100 gr di polpa di pomodoro*
- *1 scalogno*
- *$\frac{3}{4}$ di bicchiere di olio d'oliva*
- *$\frac{1}{2}$ bicchieri di vino bianco secco*
- *sale pepe*

Preparazione

Lava o fai lavare e pulire le seppioline, togliendo occhi e sacca d'inchiostro. Taglia lo scalogno a fettine rosolalo per 2 minuti. Unisci le seppioline, e piselli. Il pomodoro, il vino e rosola ancora il tutto per 2 minuti, chiudi la pentola a pressione e fai cuocere per 8 minuti dal fischio. Fai sfiatare, aggiusta di sale e pepe e se le seppioline sono ancora dure alla forchetta, continua la cottura a fuoco lento prima di servire con polenta bianca. Vino: Tai fresco.