



Seppie mare e monti

Ingredienti

700 g di seppie

200 g di polpa di pomodoro

150 g di piselli

500 g di funghi champignon

1 bicchiere di vino bianco secco

1 cipolla

2 spicchi di aglio

10 g di burro

sale

pepe

Una ricetta che arriva diretta dalla pescheria di fiducia!

Tagliate le seppie a striscioline e insaporitele in una padella con olio, aglio, la cipolla tritata e fate rosolare per qualche minuto. Bagnate con il vino bianco, lasciatelo evaporare, salate e pepate.

Dopo circa 10 minuti aggiungete la polpa di pomodoro, coprite il tutto e lasciate cuocere per 1 ora a fuoco basso.

Nel frattempo, in una casseruola a parte, fate saltare i funghi nel burro insaporito con aglio, sale e pepe. Uniteli con il loro fondo di cottura nella casseruola con le seppie e aggiungete i piselli, coprite e cuocete per 10 minuti.

Potete servire accompagnato con pane tostato.

Ricetta di **AINE**