



## Seppie e patate

### **Ingredienti**

Seppie 800g

patate 250g

alcune olive nere snocciolate

pomodori 3

cucchiaini di olio 4

1 spicchio di aglio, prezzemolo tritato, sale q.b.

### **Riepilogo Passo-Passo**

#### **Step 1**

Pulite le seppie Lavatele e mettetele in un recipiente con due mestoli di acqua, i pomodori privi dei semi e tagliati a cubetti e le olive. Salate e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti circa.

#### **Step 2**

Unite le patate pulite e tagliate a tocchetti, mescolate bene e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Aggiungete il prezzemolo, l'olio e aggiustate di sale. Servite calda