



Seppie in umido con patate con pentola a pressione

Ingredienti

600 g di seppie pulite
600 g di patate
1 cipolla piccola
1/2 scatola di polpa di pomodoro
vino bianco
sale
pepe
olio di oliva q.b.

Fatte con la pentola a pressione.

Far soffriggere nella pentola a pressione la cipolla tritata con un po' di olio di oliva, aggiungere le seppie tagliate a striscioline, mescolare con un cucchiaio di legno per un paio di minuti, sfumare con del vino bianco, quindi aggiungere la polpa di pomodoro, salare, pepare e chiudere la pentola, calcolare 10 minuti di cottura dal sibilo. A questo punto aprire la pentola, aggiungere le patate sbucciate e tagliate a pezzetti, richiudere la pentola e calcolare 5 minuti di cottura dal sibilo. Infine aprire la pentola e far asciugare il sughetto a fuoco vivo e senza coperchio.

Ricetta di **KUAHERI**