

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Seppie ripiene in umido

Strawberry · Wednesday, October 5th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 4 seppie di circa 200gr l'una
- 2 uova
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- vino bianco
- 200gr salsa di pomodoro
- prezzemolo
- olio di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Pulite le seppie, spellatele senza romperle, togliete i tentacoli e tagliateli a pezzettini, unite l'aglio e il prezzemolo tritato, disponeteli in una terrina e aggiungete le uova, il pangrattato, il parmigiano sale e pepe. Lavorate bene l'impasto e farcite le seppie, chiudete con degli stuzzicadenti. In un tegame fate un trito con aglio e prezzemolo, aggiungete l'olio, appena imbiondisce unite le seppie, bagnate con il vino, fatelo evaporare e aggiungete la salsa di pomodoro, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

This entry was posted on Wednesday, October 5th, 2011 at 6:12 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.