Seppie con patate e olive



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Olive nere: q.b.
- Patate medie: 3
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: un rametto
- Sale: q.b.
- Seppie (fresche o surgelate): 400 gr

Preparazione

Le seppie con patate e olive al sugo sono un secondo di pesce semplice e saporito, un piatto di mare molto semplice e veloce da preparare. Le seppie rimangono tenerissime e sono avvolte da un sughetto super cremoso, preparate un bel filone di pane per la scarpetta!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire il peperoncino e lo spicchio di aglio, eliminateli e aggiungete le seppie pulite (se usate quelle surgelate lasciatele scongelare prima di cuocerle), la patate sbucciate e tagliate a pezzi e lasciatele rosolare per qualche secondo.
2. Unite la ***polpa fine Pomì***, le olive nere, il rametto di prezzemolo e condite il tutto con sale e pepe, coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere il tutto per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

