

Seppie al pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Olio: q.b.
- Piselli: 300 gr
- Sale: q.b.
- Seppie: 2



Preparazione

Tagliate le seppie a listarelle non troppo sottili, fate soffriggere un paio di spicchi di aglio in padella con un goccio di olio e versate la seppia. Cuociamo la seppia fino a che non è ben colorata.

Saliamo e pepiamo e aggiungiamo la Polpa Fine Pomì.

Cuociamo per circa 35 minuti, poi aggiungiamo i piselli e mandiamo avanti ancora la cottura per 10 minuti.

Serviamo in una fondina con una spolverata di pepe nero.

For this recipe we used:

Polpa Fine 500 gr

