

Seppie al pomodoro



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- Polpa Fine 3x400g 500 gr
- **Ingredienti**
 - Aglio 2 spicchi
 - Olio q.b.
 - Piselli 300 gr
 - Sale q.b.
 - Seppie 2

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi.

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.