

SECONDI DI PESCE

Sepe col nero

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Seppie fresche	1000 g
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Passata di pomodoro	20 cl
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	
Acqua	1 bicchiere
Vino bianco	1/2 bicchiere
Prezzemolo	
Scorza di limone	1
Noce moscata	

■ Preparazione

- 1** Pulire accuratamente le seppie, mondandole del rostro, bulbi oculari, interiora, osso e pelle; conservare, invece, in una scodella il nero di seppia.
- 2** Soffriggere aglio e cipolla; quindi aggiungere le seppie (precedentemente tagliate orizzontalmente in listelle dello spessore di circa 1 cm).
- 3** Farle insaporire qualche minuto e poi versare il vino bianco sino a farlo evaporare; quindi aggiungere la passata di pomodoro, un bicchiere d'acqua, una grattugiata di noce moscata ed una di scorza di limone.
- 4** Dopo circa 3/4 d'ora aggiungere il nero di seppia stemperato in acqua calda e filtrato in un colino. Far cuocere per circa altri 20 minuti (il tempo dipenderà dalla misura delle seppie). Servire caldo con polenta gialla o bianca.