

## SECONDI DI PESCE

# Seppie alla veneziana

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                |               |
|----------------|---------------|
| Seppie piccole | 750 g         |
| Aglione        | 1 spicchio    |
| Prezzemolo     | 1 ciuffo      |
| Vino bianco    | 1/2 bicchiere |
| Olio d'oliva   | 4 cucchiaini  |
| Pepe           |               |
| Sale           |               |

## ■ Preparazione

- 1** Pulite le seppie, eliminando l'osso contenuto nella sacca, gli occhi e il becco. Dopo aver tolto la pellicina che le ricopre, staccate la sacca. Lavatele in acqua corrente e tenete da parte il sacchetto dell'inchostro.
- 2** Pulite e tritate finemente il prezzemolo. Mettete le seppie in un tegame su fuoco moderato con l'olio e lo spicchio di aglio; quando quest'ultimo è diventato di colore scuro, eliminatelo e condite le seppie con sale e pepe macinato al momento.
- 3** Fate cuocere le seppie per una ventina di minuti a fuoco lento e a tegame coperto, poi irroratele con il vino e aggiungetevi l'inchostro.
- 4** Evitate, durante la cottura, di scoprire il recipiente, ma agitatelo di tanto in tanto. A cottura ultimata, spolverizzate le seppie con il prezzemolo e servitele con il loro condimento.