

SECONDI DI PESCE

Seppie e patate al vino bianco

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Seppie pulite	1000 g
Patate	500 g
Pomodori	2
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Vino bianco secco	1 bicchiere
Olio d'oliva	3 cucchiari
Preparato granulare per brodo di pesce	
Timo	alcune foglie
Sale	
Pepe nero in grani	1 macinata

■ Preparazione

- 1 Staccate i tentacoli delle seppie dai corpi. Tagliate questi ultimi a pezzi. Mondate e tritate la cipolla e l'aglio. Fateli appassire nella pentola a pressione con 3 cucchiariate d'olio.
- 2 Unite i tentacoli. Bagnateli con un bicchiere di vino. Aggiungete i pomodori a dadini e cuocete per 10 minuti. Completate con le patate a tocchi e con i pezzi di seppia.
- 3 Irrorate con un paio di mestolini di brodo di pesce caldo e aggiustate di sale. Chiudete la pentola a pressione e calcolate 10 minuti dal fischio.
- 4 Servitelo umido caldo, guarnito con foglioline di timo e con una macinata di pepe.