

SECONDI DI PESCE

Seppioline ripiene alla sorrentina

Tradizione: Sorrento (NA), Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Seppioline	1000 g
Uova	2
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Mozzarella	100 g
Uvetta sultanina	50 g
Sale	
Pepe	1 pizzico
Olio d'oliva	
Aglio	1 spicchio
Peperoncino piccante	
Prezzemolo	
Pomodorini	300 g

Preparazione

- 1 Pulire bene le seppie dalle impurità contenute nel sacchetto, togliere la cartilagine interna e tagliarne i tentacoli.
- 2 Preparare in una terrina il ripieno amalgamando alle uova tanto parmigiano in modo da ottenere un impasto cremoso e denso, unire un pizzico di sale e pepe, la mozzarella tagliata a dadini e l'uvetta sultanina.
- 3 In un tegame dove l'aglio schiacciato avrà lasciato la sua fragranza all'olio d'oliva, e il peperoncino l'avrà reso più prepotente, eliminate sia l'aglio che il peperoncino e sostituirli con i tentacoli.
- 4 Lasciarli soffriggere prima di aggiungere le seppioline ripiene cuocendole per qualche minuto a fuoco allegro.
- 5 Unire i pomodorini schiacciati, regolare la quantità di sale, abbassare la fiamma, coprire il tegame e lasciare cuocere per circa venti minuti.

- 6 Prima di servirli togliere il filo che le chiude, adagiarle in un piatto, coperte dalla loro salsetta con aggiunta di prezzemolo tritato.