

ANTIPASTI E SNACK

# Insalata di cannellini e seppie

di: *cannella e zafferano*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Fagioli cannellini  
2 seppie  
limone  
prezzemolo  
olio evo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



**2** Far cuocere i cannellini con una costa di sedano e un paio di carotine.



**3** Far cuocere la seppia per circa 20 minuti e lasciarla raffreddare nella sua acqua.  
Nel frattempo mettere nel robot il succo del limone, l'olio, il prezzemolo, il sale e il pepe e frullare bene.



4 Pulire la seppia e tagliarla a tocchetti.

Mettere i fagioli in una ciotola e aggiungervi la seppia, versarvi sopra la salsina e mescolare bene.



5 Si può mangiare sia fredda che calda.



6 Buon appetito.