

SECONDI PIATTI

Seppie alla crema di birra su letto di polenta fritta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- Seppie grandi
- birra LEFFE bionda in bottiglia
- sale fino
- pepe macinato
- fecola di patate
- olio extravergine di oliva
- uno spicchio d'aglio
- olio di semi
- polenta già pronta.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le seppie a striscioline
Prendere una padella con dell'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio e toglierlo quando è arrivato a doratura.
Aggiungere le seppie a rosolare con sale fino e pepe macinato

Dopo circa 2-3 min aggiungere la birra e un cucchiaio abbondante di fecola di patate.
Cuocere fino a che la birra non si è ridotta ad una crema.

Aggiustare di sale pepe se serve.



2 Le seppie sono pronte bisogna preparare la polenta. Tagliarla fette e friggerla in abbondante olio di semi. Togliere la dall'olio con una ramina e metterla su un foglio di carta per fritti.

Salarla solo alla fine.

Impiattare mettendo un letto di polenta fritta e adagiare sopra le seppie con la crema.

