

SECONDI PIATTI

Seppie con sugo di pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SEPIE 1 kg
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
CIPOLLE 1
SALSA DI POMODORO PRONTA 1,5 tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite le seppie, rimuovete l'osso e le interiora.

Tagliate le seppie a listarelle.

In una casseruola fate rosolare le cipolla con l'olio ben caldo, quindi aggiungete le seppie; regolate di sale e pepe.



2 Quando saranno ben rosolate, irrorate con il vino.



3 Unite la salsa di pomodoro e l'acqua necessaria per portare il tutto a cottura.

