

SECONDI PIATTI

Seppie e fagioli cannellini

di: *taniadoc*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 confezione di seppie congelate
- 250 g di fagioli cannellini lessati
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- poco peperoncino
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare lo scalogno.

In una padella antiaderente mettete l'olio con lo scalogno ed il peperoncino e fate rosolare.



- 2** Unite un goccio di acqua e fate stufare, unite le seppie fatele rosolare per poco e sfumare con il vino.



- 3** Continuate la cottura delle seppie coperte eventualmente aggiungendo un po' di acqua calda se si asciugano troppo.

Cuocete per circa 40 minuti.

Negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungete i cannellini in modo che si formi una crema sul fondo.

Salate e pepate

