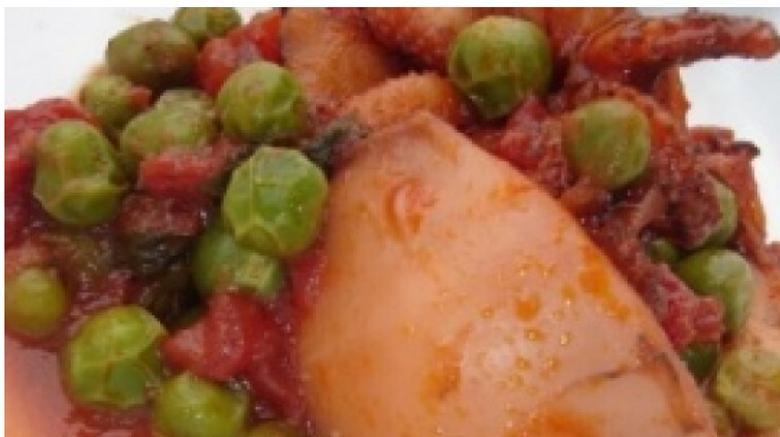


SECONDI PIATTI

Seppie e piselli ischitani

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

800 g di seppie
1 kg di piselli freschi sgranati
300 g di pomodorini freschi o pomodori pelati
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale e peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le seppie, tagliatele a strisce lunghe circa 2 dita, lavatele bene e asciugatele. In una padella fate rosolare con l'olio d'oliva l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo, unite le seppie e fatele insaporire un pò.



- 2 Aggiungete i pomodori, i piselli e fate cuocere per circa mezz'ora a fuoco medio (coprendo), se necessario aggiungendo acqua.





3 Aggiustate di sale e servite le seppie con piselli ben calde.

