

PRIMI PIATTI

Spaghetti con seppioline ripiene

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

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



sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire e lavare le sepioline.



- 2 Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti.



3 Riempire le seppiolinee chiuderle una ad una con uno stecchino.



4 Soffriggere nell'olio l'aglio, la cipolla, le scorzette di agrumi, il peperoncino.



5 Aggiungere le sepioline.





6 Infine la polpa di pomodoro, salare e pepare.



7 Cuocere per 30 - 40 minuti, provare con la forchetta se le seppioline sono tenere.



8 Cuocere gli spaghetti e condirli con il sugo.

