

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di patate con seppie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Vellutata di patate con seppie

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

SEPIE 600 gr

BRODO DI PESCE 2 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO 2

PREZZEMOLO tritato -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la vellutata di patate con seppie prima di tutto pulite bene le seppie e, separate le sacche e i tentacoli dal resto del corpo e, utilizzate solo il corpo, tagliatelo a striscioline sottili e tenete per il momento da parte.

2 Preparate il brodo di pesce, quindi pelate e tagliate le patate a dadini. Appena il brodo

avrà raggiunto il bollore tuffateci le patate e portatele a cottura. Appena le patate avranno raggiunto la cottura, scolatele e trasferitele in un recipiente, se necessario, salatele leggermente e se gradite insaporite ulteriormente anche con una macinata di pepe, poi frullate il tutto, aggiungete qualche mestolo di brodo, in modo tale da raggiungere la giusta consistenza. Tenete da parte la vellutata di patate.

3 Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella e aromatizzatelo con il peperoncino. Aggiungete in padella le striscioline delle seppie, messe da parte in precedenza e, saltatele per pochi minuti a fuoco alto mescolando continuamente.

4 Servite la vellutata di patate con le striscioline di seppia appena saltate e, una bella spolverata di prezzemolo tritato, se gradite aromatizzate ulteriormente con il peperoncino tagliato finemente.