

ANTIPASTI E SNACK

Zuppetta forte di seppioline

di: *spezzatino*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



La zuppetta di seppioline è un piatto saporitissimo che può andar bene sia come antipasto sia come primo in una bella cenetta a base di pesce!

INGREDIENTI

Seppioline
olio extravergine d'oliva
aglio
peperoncino
prezzemolo
pomodori pelati
pepe bianco
1 bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa fate appena appena soffriggere olio, aglio e peperoncino.



2 Aggiungiamo le seppioline tagliate a striscioline e facciamole scottare un po'.



3 A questo punto versate un bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere per 5 minuti.



4 Aggiungiamo, infine, il pomodoro pelato sminuzzato con la forchetta e mezzo bicchiere di acqua.

Coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento.



5 Servitelo con crostini di pane, prezzemolo ed una spolverata di pepe bianco.