

SECONDI PIATTI

Seppie alla veneziana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **seppie alla veneziana** sono un **piatto tradizionale della cucina veneta**. Solitamente, le seppie alla veneziana vengono preparate tagliate a striscioline e rosolate in padella con cipolle, aglio, prezzemolo e vino bianco, creando un saporito stufato. In alcuni casi, come nella ricetta che ti proponiamo oggi, le seppie vengono anche cucinate con il **nero di seppia** per creare un sugo scuro e ricco da servire con la [polenta](#).

La **ricetta delle seppie alla veneziana** è molto apprezzata per il suo **sapore invitante** e la **consistenza morbida**, perfetta come accompagnamento di **polenta bianca e gialla** o

come condimento per un piatto generoso di tagliolini fatti in casa.

La ricetta delle seppie alla veneziana è molto comune in tutto il Veneto, anche se con qualche variazione da una zona all'altra, l'essenza del piatto rimane comunque la stessa. **Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** e impara anche tu a cucinare le seppie alla veneziana per le tue cene o pranzi in famiglia o con amici.

Ricette che potrebbero interessarti:

[Seppie in umido con le cipolle](#)

[Seppie ripiene](#)

[Seppie con piselli in umido](#)

[Polenta fritta](#)

[Polenta concia](#)

INGREDIENTI

SEPIE tipo nostrano - 1 kg

CIPOLLE BIANCHE 100 gr

COSTA DI SEDANO 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

1 Ecco come cucinare le seppie alla veneziana con nero di seppia da servire con accompagnamento di polenta bianca.

Pulisci le seppie, lavale sotto l'acqua corrente, tieni da parte il sacco nero e taglia le seppie a pezzi. Sbuccia e trita la cipolla, mettila in una pentola capiente, lava e trita anche la costa di sedano e uniscila alla cipolla. Aggiungi uno spicchio d'aglio e dell'olio extravergine di oliva.







- 2 Metti la pentola sul fuoco vivace e fai soffriggere per alcuni minuti, infine elimina lo spicchio d'aglio.



3 Aggiungi le seppie, mescola e fai cuocere 5 minuti, poi sfuma con il vino, aggiungi 2 pizzichi di sale e le sacche di inchiostro di seppia tenute precedentemente da parte.





- 4 Fai cuocere a fuoco medio per 35/40 minuti, il liquido delle seppie deve tirare, quasi asciugarsi. Servi le seppie alla veneziana calde e accompagnate con della polenta bianca o gialla, secondo i tuoi gusti.



CONSIGLIO

Se per cucinare le seppie alla veneziana non trovi le seppie fresche in pescheria, puoi usare anche il prodotto già pulito o anche quello scongelato, ricordati però di comprare un paio di bustine di nero di seppia da utilizzare per la ricetta.