

SECONDI PIATTI

Buridda di seppie

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1
5 kg seppie
500 g patate
500 g piselli
4 pomodori
1 cipolla
1 bicchiere vino bianco
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE



2 Pulite e lavate le seppie.



3 Tagliatele a listarelle.



4 Soffriggete in un tegame un trito di cipolla.



5 Versate nel tegame le seppie tagliate a listarelle.



6 Aggiungete poi il vino bianco, lasciatelo evaporare e cuocete circa 20 minuti.

Unite i pomodori spellati e sfilettati.



7 ,

Aggiungete le patate tagliate a tocchetti.



8 Dopo aver sgranato i piselli metteteli in pentola.



9 Salate e lasciate cuocere per altri 20 minuti circa a tegame coperto.

Servite.

