

SECONDI PIATTI

## Seppie con gallinacci

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 seppia di 1 kg
- 500 g di funghi gallinacci
- 2 cipolle
- 2 piccoli pomodori maturi
- 5 spicchi d'aglio
- 8 mandorle tostate
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 dl abbondante di olio
- sale

### PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola di coccio frigate le cipolle tritate grossolanamente. Quando saranno dorate aggiungete i pomodori pelati e schiacciati e lasciate cuocere una decina di minuti. Pulite e tagliate la seppia ad anelli, unitela al soffritto e coprite con acqua. Fate cuocere per 30 minuti. Aggiungete i funghi lavati e scolati. Lasciate cuocere il tutto per altri 15 minuti.

In un mortaio pestate l'aglio e le mandorle tostate e diluite con un bicchiere di vino bianco secco. Versate il composto nella casseruola e lasciate cuocere ancora, a fuoco dolce, per 10 minuti circa.