

SECONDI PIATTI

Seppie con spinaci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

1kg di seppie
1kg di spinaci
1 tazza d'olio
1/4 tazza di vino bianco
4-5 cipolline fresche
1 mazzetto di aneto
menta
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le seppie togliendo le ossa e l'inchiostro, che verserete in un piccolo contenitore diluendolo in tre tazze d'acqua e lasciandolo posare. Mettete l'olio a scaldare in una casseruola e unite le cipolline tritate, l'anitho e la menta.
In seguito aggiungete le seppie tagliate a piccoli pezzettini. Salate poco e pepate.

Prendete tutto quello che potete dell'acqua con l'inchiostro, evitando di mescolare per non prendere anche la posatura, versatene un po' nella casseruola con le seppie e lasciatele bollire. Quando saranno quasi cotte aggiungete gli spinaci tagliati in piccoli pezzi. Ogni tanto versate dell'acqua con l'inchiostro fino a completare la cottura. Quando sarà tutto pronto, spegnete la bollitura con vino bianco.