

SECONDI PIATTI

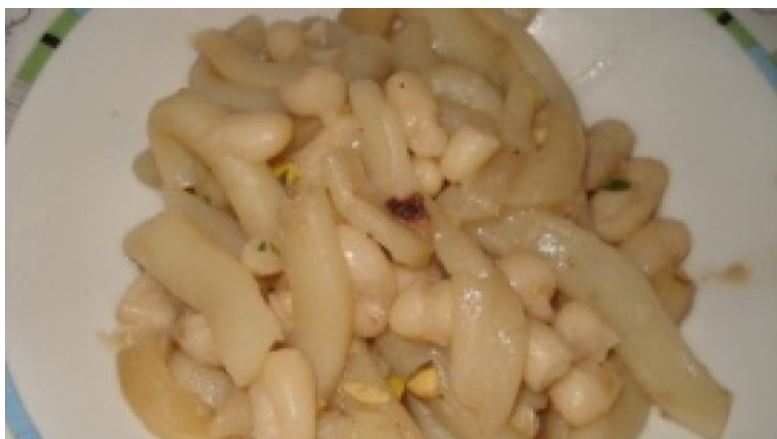
Seppie e fagioli cannellini di taniadoc

di: *taniadoc*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 confezione di seppie congelate
250 g di fagioli cannellini lessati
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
poco peperoncino
mezzo bicchiere di vino bianco
1 scalogno
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare lo scalogno.

In una padella antiaderente mettete l'olio con lo scalogno ed il peperoncino e faterosolare.



- 2 Unite un goccio di acqua e fate stufare, unite le seppie fatele rosolare per poco e sfumare con il vino.



- 3 Continuate la cottura delle seppie coperte eventualmente aggiungendo un po' di acqua calda se si asciugano troppo.

Cuocete per circa 40 minuti.

Negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungete i cannellini in modo che si formi una crema sul fondo.

Salate e pepate

