

SECONDI PIATTI

Seppie ripiene

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **seppie ripiene** sono un gustoso secondo piatto di mare, facile da fare e in genere gradito a tutti.

Giocando d'astuzia si può preparare in anticipo e averlo già bello e pronto per quando arrivano gli ospiti. Abbianatelo agli [spaghetti con le vongole](#) e sarà un pranzo favoloso!

INGREDIENTI

SEPIE 1 kg
ACCIUGHE SOTTO SALE dissalate - 4
PREZZEMOLO ciuffo - 1
CAPPERI 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PECORINO 100 gr
UOVA 2
PANE raffermo - 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle seppie ripiene, fate ammorbidire il pane rafferma in abbondante acqua fredda.

Nel frattempo pulitele conservando solo la sacca.

In una ciotola riunite il pane ammolato e ben strizzato, le uova, l'aglio tritato, le acciughe ben dissalate, il pecorino, sale e pepe.



2 Amalgamate bene gli ingredienti così da ottenere una farcia omogenea.

Farcite con il composto ottenuto le seppie.



3 Richiudetele bene con uno stecchino o con dello spago da cucina.

Oliate leggermente una pirofila da forno, adagiatevi le seppie ripiene ed infornatele a 180°C per circa 40 minuti.



NOTE