

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppetta di seppie e peperone verde

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Cosa mangiare quando si ha voglia di qualcosa di saporito e particolare! La **zuppetta di seppie e peperone verde** ci sembra il piatto perfetto! Una zuppa piatto unico: seppie, verdure e pasta cosa volere di più? Un buon modo per risolvere un pranzo o una cena in maniera semplice e saporita. Il peperone verde dà un tocco particolare alla zuppa, provate questa ricetta è davvero molto interessante, la sua resa vi piacerà di certo! E se amate i peperoni verdi in modo particolare vi consigliamo anche di farli **gratinati**, sono davvero saporiti!

## INGREDIENTI

SEPPIE 600 gr  
POMODORI CILIEGINI 400 gr  
DITALI rigati - 200 gr  
BRODO DI PESCE 2 l  
PEPERONE VERDE dolce - 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare la ricetta della **zuppetta di seppie e peperone verde** pulite le seppie: da prima eliminate l'osso interno, poi eliminate il becco e gli occhi, quindi spellatele e tagliatele a pezzetti.

In una casseruola fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e, fatevi soffriggere l'aglio intero.

Non appena l'aglio inizia a prendere colore, senza farlo bruciare, unite le seppie e lasciatele rosolare per 10 minuti a fiamma moderata.

**2** Quindi aggiungete nella casseruola insieme alle seppie i pomodorini, tagliati a metà o in quattro parti qualora fossero più grandi; un trito di prezzemolo e il brodo di pesce.

**3** Lasciate cuocere a fiamma bassa, per un'ora .

A questo punto aggiungete il peperone verde tagliato a pezzetti e, lasciate cuocere per altri 5 minuti.

- 4 Infine aggiungete, la pasta e portatela a cottura in base ai tempi indicati sulla confezione. Se necessario, regolate il tutto con un pizzico di sale e, se gradite aromatizzate anche con una macinata di pepe. Trascorso il tempo necessario per la cottura della pasta, servite la zuppetta di seppie e peperone verde bella calda con una spolverata di prezzemolo tritato.

## CONSIGLIO