



Seppiolini ripieni

Pulire bene i seppiolini. Fare una farcia con il pane grattugiato, 3 spicchi di aglio tritati, un po' di sale, prezzemolo tritato e olio.

Riempi i seppiolini e fermali con degli stuzzicadenti, "sporca" i tentacoli con il trito di pane.

Metti un po' di olio in una padella e cuoci con coperchio per circa mezz'ora.

Buon appetito... da Ugo Picia

[Read More](#)
