



Seppie con piselli

Pulisci e taglia a listarelle le seppie. Fai rosolare l'aglio tritato in un po' di olio, aggiungi le seppie, la salsa di pomodoro e i piselli.

Fai cuocere "coperto" per circa mezz'ora, poi aggiungi un po' di sale e pepe. Continua a cuocere "senza coperchio" sino a fine cottura.

Buon appetito

Ugo Picia

[Read More](#)
