Seppie in umido

Pulisci le seppie e affetta le cipolle. In una padella fai rosolare nell’olio la cipolla, aggiungi le seppie e cuoci, coperto, per circa 10-15 minuti, poi regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e, senza coperchio cuoci per altri 5 minuti.

Metti in un piatto e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More