{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

seppie, 2 di medie dimensioni
calamaretti, 140 gr.
mollica di pane, 1 pane di medie dimensioni
capperi, 1 cucchiaio circa
pinoli, 1 cucchiaio circa
prezzemolo, q.b.
1 uovo,
olio extravergine d'oliva,
sale, pepe, q.b.

Preparazione:

Sciacquate e mondate le seppie.
Mondate, sciacquate anche i calamaretti.
Sminuzzateli in pezzetti.
Sistemateli in una ciotolina.
Sbriciolate la mollica del pane.
Unitela ai calamaretti.
Aggiungeteci un trito di capperi e pinoli.
Amalgamate del trito di prezzemolo.
Incorporate l'uovo.
Sistemate di sale e pepe.
Rimestate e lavorate bene il tutto.
Farcite le seppie con il composto.
Sposatele in una casseruola bassa.
Insaporitele con dell'olio extravergine d'oliva.
Regolate eventualmente con altro sale e pepe.
Cucinate in forno già caldo a 180°C. per 30 min. circa.
Levate e servite.