



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Seppie in umido



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Ingredienti

- 1 Kg di Seppie
- salsa di pomodoro
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Seppie in umido

Passo 1.

Pulite le seppie e tagliatele a listarelle.

Passo 2.

Preparate un soffritto con aglio e prezzemolo tritati e mettetevi a rosolare le seppie.

Passo 3.

Fate cuocere aggiungendo un po' d'acqua e la salsa di pomodoro.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)