



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

## Seppie coi piselli



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e mezza** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 1 kg di seppie
- 600 gr di piselli
- 400 gr di salsa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 cipolla
- peperoncino
- sale

## **Preparazione Seppie coi piselli**

### **Passo 1.**

Pulite le seppie e tagliatele a listarelle.

### **Passo 2.**

Preparate un soffritto con la cipolla tritata, quindi aggiungetevi le seppie.

### **Passo 3.**

Salate e aggiungete un pizzico di peperoncino.

### **Passo 4.**

Fate cuocere a fiamma bassa per un'ora quindi aggiungete i piselli e completate la cottura irrorando di tanto in tanto con acqua.

#### **Note**

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