



SEPPIE E PATATE

Ingredienti

1 Kg di Seppie Congelate
500 G Patate
2 Pomodori
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
1 Bicchiera Vino Bianco Secco
3 Cucchiiai Olio D'oliva
Preparato Granulare Per Brodo Di Pesce
Alcune Foglie Timo
Sale
Pepe Nero In Grani

Procedimento

Scongela le seppie. Staccare i tentacoli e tagliare. Mondare e tritare la cipolla e l'aglio. Fare appassire nella pentola a pressione con 3 cucchiariate d'olio. Unire i tentacoli. Bagnare con un bicchiere di vino. Aggiungere i pomodori a dadini e cuocere per 10 minuti. Completare con le patate a tocchi e con i pezzi di seppia. Irrorate con un paio di mestolini di brodo di pesce caldo e aggiungere sale. Chiudere la pentola a pressione e calcolate 10 minuti dal fischio. Servitelo umido caldo, guarnito con foglioline di timo e con una macinata di pepe.