



SEPIE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone

4 seppie grandi
800 g di patate
1 ciuffo di prezzemolo
3 cucchiaini di formaggio pecorino
3 cucchiaini di pangrattato
1 uovo
1 spicchio di aglio
5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
sale
pepe

Procedimento

Tritare il prezzemolo e aglio. Scongela le seppie. Sgusciate l'uovo in una terrina, insaporitelo con sale e pepe e sbattetelo bene; poi unitevi metà del pangrattato e del pecorino, lo spicchio di aglio e un po' del prezzemolo, un cucchiaino d'olio e amalgamate con cura.

Riempite le sacche delle seppie con questo impasto e ricucitene l'apertura con un filo da cucina.

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette; mettetene metà in una teglia con pochissima acqua salata, adagiatevi sopra le seppie ripiene e distribuitevi intorno i tentacoli spezzettati e le patate rimaste.

Irrorate la preparazione con l'olio rimasto, spolverizzate di pangrattato e pecorino mescolati insieme, di prezzemolo tritato, di sale e di pepe e mettete nel forno già caldo a 170 gradi per circa 30 minuti. Servire caldo.