

Seppie ripiene

Ingredienti

Per 4 persone

- 1kg di seppie
- Pangrattato
- 50g di formaggio pecorino grattugiato
- 2 uova
- aglio e prezzemolo
- capperi e olive nere
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- sale e pepe



Preparazione: pulire le seppie senza spaccarle a metà, lavarle molto bene e farle sgocciolare. Col resto degli ingredienti, tritati precedentemente, fare un impasto aggiungendo le uova e tenendo fuori l'olio.

Riempire le seppie, deporle in un tegame da forno, mettere dell'olio e del vino, infornare caldo (200°) circa per un'oretta, servire dopo qualche minuto fuori dal forno.