

## Spiedini di seppioline

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 1/5kg di seppioline
- 150g di pangrattato
- 1/2kg di pane raffermo
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale e pepe nero



**Preparazione:** in una ciotola sminuzzate la mollica del pane raffermo , aggiungete l'olio, il prezzemolo, il pan grattato, il sale e il pepe nero, e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lavate le seppioline, privatele delle cartilagini, riempitele con il composto precedentemente preparato.

Preparate gli spiedini, con 3 o 4 seppioline per ognuno, e fate cuocere sulla griglia.