



Buridda di seppie del Porto (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

piatto unico - seppie - olive - patate - Liguria

Ingredienti per 4 persone:

3 seppie fresche ,lavate,pulite bene e tagliate a tocchetti,
olio e.v.,

3 pomodori maturi,spellati e tritati,

prezzemolo,

2 spicchi d'aglio,

1 cipolla,

rametti di rosmarino freschi,

2 foglie alloro,

2 foglie salvia,

un "pugnetto" di pinoli,

olive (possibilmente taggiasche) un ventina,

2 litri brodo vegetale,

una manciata di capperi,peperoncino,

1 bicchiere abbondante di vino bianco secco,

1 kg.patate,sbucciate e tagliate a pezzi,

sale.

Far soffriggere in olio e.v.,un trito di prezzemolo,aglio,cipolla,rosmarino,alloro e salvia.

Aggiungere le seppie, farle rosolare quindi bagnarle con il vino bianco e cuocere piano finchè sono cotte.

Aggiungere il pomodoro , il peperoncino le olive,i capperi, le patate e ricoprire tutto con il brodo.

Aggiustare di sale.

Cuocere a fiamma normale finchè le patate son cotte.

Spegnere e aggiungere i pinoli.

Io uso un grande tegame di coccio.

(il risultato deve essere " piuttosto" denso.)

