



Seppie con patate (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

LE SECC C'LE PATANE

secondo piatto - pesce - Puglia

per 4 persone:

8 seppie pulite

1 spicchio di aglio

1 uovo

parmigiano grattugiato

prezzemolo tritato

pomodori pelati

sale, pepe

mollica di pane

poco latte

olio d'oliva

3 grosse patate

Preparare un impasto con la mollica di pane imbevuta di latte e strizzata, l'uovo, parmigiano, prezzemolo, sale e pepe.

Riempire con l'impasto le pance delle seppie e chiudere con uno stuzzicadenti.

In una teglia da forno versare un poco di olio sul fondo.

Disponi le patate pelate e affettate e adagiarvi sopra le seppie con la pancia in giù. Condire con altro olio di oliva, sale, pepe, pezzetti di pomodori pelati, parmigiano grattugiato, aglio e prezzemolo tritati, e riempire la teglia di acqua fino a ricoprire le seppie.

Cuocere in forno a 180° finchè le seppie non sono tenere.