
Seppie ripiene

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un secondo piatto profumato e molto saporito, grazie al caratteristico gusto dei capperi e delle olive taggiasche. Assolutamente da provare

INGREDIENTI per 4 persone › 800 g di seppie pulite › 2 uova › 200 g di pane raffermo › 80 g di parmigiano reggiano › 50 g di pecorino romano › 2 cucchiari di capperi e di olive taggiasche › una manciata di pomodorini secchi › 2 ?etti di acciughe sott'olio › 1 spicchio d'aglio › prezzemolo tritato e origano › 1 bicchiere di vino bianco secco › olio extravergine d'oliva › q.b. di sale e di pepe nero

PREPARAZIONE Pulire accuratamente le seppie e sciacquarle sotto un getto d'acqua corrente. Far ammollare il pane raffermo, quindi strizzarlo e metterlo in una ciotola con le uova, l'aglio e il prezzemolo tritato, un pizzico di origano e i capperi, le acciughe ridotte in piccoli pezzi, il parmigiano e il pecorino grattugiato. Se necessario, regolare di sale e aggiungere una macinata di pepe. Amalgamare tutti gli ingredienti e farcire le seppie. Adagiare le seppie ripiene nella piro?la da forno, aggiungere le olive taggiasche, qualche pomodorino secco e le fettine di limone, mettere un ?lo d'olio e bagnare con del vino bianco secco. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti.