
Zuppa di seppioline e fagioli

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Un'idea per una zuppa di mare di carattere.

Un'idea per una zuppa di mare di carattere. La scelta dei fagioli, cannellini o borlotti, renderà nel primo caso la zuppa più delicata, nel secondo le conferirà un sapore più intenso. A seconda dei gusti, a voi la scelta!

Ingredienti per 6 persone

1 chilo di seppioline fresche, 400 grammi di fagioli borlotti o cannellini in scatola, 2 patate grandi, 250 grammi di passata di pomodoro, 3 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco secco, q.b. di sale e di pepe bianco.

Preparazione

Pulire le seppie e lavarle con cura sotto un getto d'acqua. Se le seppie sono troppo grandi, tagliarle a listarelle, altrimenti lasciarle intere. In un tegame capiente far soffriggere l'aglio in due cucchiari di olio, aggiungere le seppioline e le patate tagliate a dadini, rosolare, quindi bagnare con il vino bianco e alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Abbassare nuovamente il fuoco, eliminare l'aglio e unire la passata di pomodoro, regolare di sale e cuocere il tempo necessario per far ammorbidire le seppioline (dipende dalla dimensione delle seppie di cui disponete) e far disfare quasi completamente le patate che serviranno a dare un aspetto cremoso alla zuppa.

Infine unire i fagioli e cuocere a fuoco basso per altri 15 minuti. Se la zuppa dovesse essere troppo densa, unire un po' di brodo vegetale.

A fine cottura spolverare di prezzemolo tritato e macinare del pepe bianco.

Servire la zuppa ben calda con un filo di olio extravergine d'oliva e delle fette di pane casareccio tostato.