

Seppie ripiene

di Cristina Orlandi

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 cucchiai di capperi e di olive taggiasche
 - > una manciata di pomodorini secchi
 - > 2 filetti 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 pirofila da forno, aggiungere le olive taggiasche, qualche pomodorino secco e le fettine di limone, mettere un filo d'olio e bagnare con del vino bianco secco. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti.