

RICETTA DEL GIORNO

Seppie ripiene (Liguria)

INGREDIENTI: *quattro seppie di media grandezza, 150 g di pangrattato, 35 g di formaggio parmigiano grattugiato, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: preparare con questi ingredienti il ripieno amalgamandoli bene con l'olio. Farcire le seppie, accomodarle in una teglia e metterle per 20 minuti in forno medio (180°) ricoperte di vino bianco e con olive snocciolate. Servire tiepido.