

Seppie con bietola



Secondo con contorno, un piatto unico appetitoso e saporito, ecco a voi la ricetta: Seppie con bietola.

Ingredienti per 2 persone

300 g di seppioline

1 kg di bietola

3 cucchiaini di concentrato di pomodoro

olio

vino bianco

peperoncino

Per prima cosa pulire la bietola, eliminare la parte inferiore delle coste, lavare accuratamente e cuocere in acqua bollente per circa 10 minuti.

Scolare e lasciare da parte.

Nel frattempo, lavare le seppioline e metterle a cuocere in una padella con un filo d'olio, vino bianco e il concentrato di pomodoro.

Dopo circa 10 minuti, aggiungere la bietola precedentemente lessata, un pizzico di peperoncino, un filo d'olio e lasciar cuocere per circa 30/30 minuti.

In questa versione ho utilizzato delle seppioline congelate, ma la stessa ricetta può essere realizzata anche con le seppie più grandi, facendo attenzione ai tempi di cottura.

Impiattare e servire con una fetta di pane casereccio tostato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

