

Seppie in umido di papaveri
(rosetta basale del papavero prima della fioritura)



INGREDIENTI per 4 persone

800 g seppie
500 g papavero
2 spicchi aglio
q.b. peperoncino
q.b. prezzemolo
150 g pomodori pelati
q.b. olio evo
1/2 bicchiere vino bianco

PROCEDIMENTO

Pulire accuratamente le seppie, avendo cura di eliminare il nero, l'osso e il becco. Ridurre in striscioline e cuocere in padella con olio evo, sale, aglio, peperoncino e prezzemolo. Sfumare con vino bianco. Aggiungere pelati e far cuocere per circa 45 min. Ad un quarto d'ora dalla fine cottura, aggiungere le foglie del papavero (lavate e asciugate) e terminare la cottura.