

Sepe roste (seppie alla griglia)

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 10 Settembre 2012 12:52 - Ultimo aggiornamento Lunedì 10 Settembre 2012 13:00

Sepe roste

Nella cucina veneziana il pesce è di casa. Le seppie sono cotte in ogni modo: fritte, in umido con il nero o senza, alla griglia. Le "sepe roste" sono le più facili da preparare, basta solo un po' di attenzione a non arrostarle troppo altrimenti si induriscono.



Dosi: 1 kg di seppie, olio, sale, prezzemolo, aglio.

Preparazione: pulire le seppie togliendo osso, interiora, rostro, occhi, pelle. Lasciarle intere e cuocerle sulla griglia già calda. Preparare un trito di aglio e prezzemolo. Appena le seppie sono cotte condirle con olio, sale e il trito. Buone calde e anche fredde.