

## Seppie aglio, olio e prezzemolo

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 24 Marzo 2014 10:22 -

---

## Seppie aglio, olio e prezzemolo

Un antipastino a base di pesce è sempre gradito. Le seppie si prestano a diversi tipi di cottura e così questa volta le lessiamo e le condiamo semplicemente con olio, aglio e prezzemolo.



Dosi per quattro persone: 750 gr di seppie, sale, olio, uno spicchio d'aglio, una manciata di prezzemolo.

Pulire le seppie in modo che restino perfettamente bianche. Lessarle ponendole in acqua bollente e lasciandole cuocere per 15/20 minuti. Scolarle e condirle con sale, olio, aglio tritato e prezzemolo. Servire fredde.