

SEPPIA, PISELLI E CIPOLLA



Seppia, piselli e cipolla: un nuovo piatto che sposa pesce e legumi, dalle abili mani di Marisa Maffeo.

Semplice e buono come tutte le cose fatte con gli ingredienti migliori. Guarda la videoricetta!

Media 50' Secondo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Piselli Fini 400 g](#)
- 1 Cipolla dorata
- 1 Cipollina rossa
- q.b. Nero di seppia
- q.b. Olio EVO
- q.b. Origano fresco
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- 4 Seppie medie
- q.b. Vino bianco fermo

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tagliate una cipolla dorata a julienne non troppo sottile, poi fatela soffriggere in padella. Sfumate con vino bianco, aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere coprendo la padella per 20 minuti a fuoco basso.
2. In un pentolino fate soffriggere una cipollina rossa tritata finemente e un po' di origano. Aggiungete quindi i piselli De Rica e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco medio.
3. Una volta pronti, passate i piselli con un frullatore a immersione, avendo però cura di lasciarne parte qualche cucchiaio di piselli interi.
4. Pulite la seppia, incidetene la superficie e cuocetela in una padella calda con un filo d'olio evo.
5. Impiattate la seppia sulla crema di piselli insieme alla cipolla appassita, i piselli interi, un filo di olio evo, pepe e foglioline di origano fresco.