

Alessandro Borghese Kitchen Sound, riscopriamo le seppie in zimino

borghese-df82158f

SEPPIE IN ZIMINO

(Costo €€ - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

600g di seppie già pulite

250g di pomodorini datterini

3 mazzi di biette

50g di funghi secchi

1/2 gambo di sedano

1/4 di cipolla

1 ciuffetto di prezzemolo

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Reidrata i funghi all'interno di una ciotola con dell'acqua.

A parte, sciacqua le biette (solo le foglie) e tagliale a listarelle. Prosegui sminuzzando il sedano e la cipolla.

Scalda una padella con un filo d'olio e soffriggi il trito di sedano e cipolla. Aggiungi la bietta, i pomodorini tagliati a metà e un bicchiere d'acqua. Cuoci a fiamma dolce per una decina di minuti. Affetta le seppie a listarelle e saltale nel sugo con gli altri ingredienti. Unisci anche i funghi reidratati. Aggiusta di sale e pepe.

Servi la seppia in zimino con qualche fogliolina di prezzemolo, una grattata di pepe e un giro di olio extravergine di oliva.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno