

Seppie al limone

INGREDIENTI:

1 kg di seppie già pulite,
il succo di 1 limone,
1 spicchio d'aglio,
3 cucchiaini di pane grattugiato,
peperoncino qb,
prezzemolo,
sale qb,
olio evo qb.

Tagliare le seppie a listarelle e dividere in 2 i ciuffi.

Scaldare una padella con olio, peperoncino e uno spicchio d'aglio tritato finemente aggiungere le seppie salarle e far cuocere fino a quando il loro liquido sarà evaporato, a questo punto unire il succo di limone mescolare e farlo asciugare.

Una volta che le seppie risultano appena rosolate cospargerle con il pane grattugiato mescolare per amalgamare, spegnere aggiungere il prezzemolo tritato e servire.