

## Seppie e patate al sugo



**Tempo di preparazione:** 25 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Patate: 3
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: un rametto
- Sale: q.b.
- Seppioline (fresche o surgelate): 450 gr

## For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr



## Preparazione

Le **seppie al sugo** con le patate sono una ricetta di mare deliziosa. Profumata, saporita e con un sughetto delizioso, questa zuppetta piace proprio a tutti, grandi e piccini, è pronta in pochi minuti e si fa con pochi e semplici ingredienti! Le seppie al sugo con le patate sono semplicissime e veloci da preparare.

Come prima cosa, versate l'**olio extra vergine di oliva** in padella e fate imbiondire l'aglio e il peperoncino. Unite le patate sbucciate e tagliate a pezzi non troppo grossi e lasciate soffriggere per un paio di minuti. Eliminate l'aglio e il peperoncino e unite le seppie, fatele rosolare per qualche secondo e aggiungete poi la **Passata Classica Pomi**, sale, pepe nero e prezzemolo. Fate cuocere le seppie e patate al sugo per 15 minuti, mescolate di tanto in tanto.

Per questa ricetta io ho usato delle seppioline intere surgelate, potete tranquillamente usare delle **seppioline fresche** o seppie grandi tagliate a pezzi. Le seppie al sugo con le patate sono pronte, sono gustose, tenerissime e profumate! Conservate opportunamente in un contenitore ermetico, le seppie al sugo con le patate sono anche un valido "*piatto da frigo*", pronto ad essere gustato una volta scaldato in pentola, non più di due giorni dalla preparazione.