



(troccoli) Seppie ripiene con i troccoli - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

pasta fresca - uova - vino bianco - pecorino

Seppie ripiene con troccoli

ricetta pugliese (da Cuochi senza frontiere)

Ingredienti per 4 persone

700 gr di troccoli freschi (*)
2 seppie di media grandezza
200 gr pane raffermo casereccio
100 gr pecorino pugliese grattugiato
2 uova
750 gr passata di pomodoro
1 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
½ peperone verde tagliato a dadini
peperoncino
Prezzemolo
Olio extravergine d'oliva

Romperle 2 uova in una terrina e sbatterle con una forchetta.

Mettere nel mixer la mollica di pane raffermo, il pecorino grattugiato, l'aglio tagliato a pezzettini, il prezzemolo, il sale e il pepe.

Rovesciare il composto tritato nella terrina delle uova aggiungendo un filo d'olio e mescolando fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.

Dedicarsi alla preparazione delle seppie togliendo l'osso dalla schiena e ricucendo con ago e filo per evitare le fuoriuscite di ripieno durante la cottura.

Quindi imbottire la seppia con il ripieno e richiudere l'apertura con ago e filo .

Preparare un soffritto nel tegame con cipolla tritata, aglio sminuzzato, dadini di peperone e prezzemolo tritato.

Mettere le seppie a rosolare e sfumare con il vino bianco.

A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro, il peperoncino a pezzettini e aggiustare di sale.

Nel frattempo mettere a cuocere i troccoli (o altra pasta fresca con farina e acqua) in abbondante acqua salata.

Dopo circa 7 minuti scolare la pasta e condirla con il sugo delle seppie.

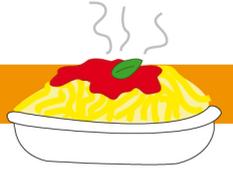
Servire la pasta con le seppie ripiene tagliate a fettine.

(*) Per i troccoli:

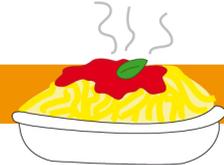
Ingredienti per 4 persone:

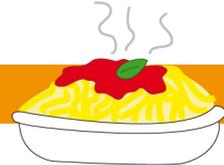
400 grammi di farina di grano duro,
100 grammi di acqua (circa),
sale.

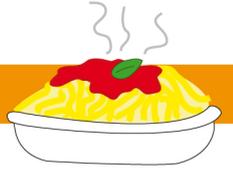
per le seppie ripiene:



eCucinando.it





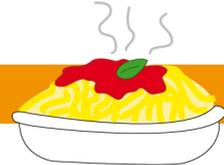


eCucinando.it



e queste per la pasta:



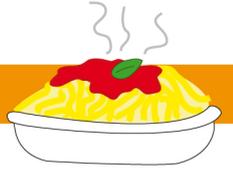


qui il piatto pronto

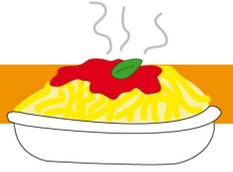


si sarebbe potuto usare anche la "chitarra" ma ci tenevo a provare...

con la pasta avanzata (ne faccio sempre troppa) l'ho usata davvero la chitarra, ho fatto taglierini sottili (spaghetti) e taglierini più larghi:



eCucinando.it



eCucinando.it