



Bimby: Seppie con piselli - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

500 gr. seppie, 300 gr. piselli freschi o surgelati, 40 gr. olio evo, peperoncino, prezzemolo, ½ spicchio d'aglio

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio e il peperoncino: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Unisci le seppie e insaporisci per 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Irrora con il vino bianco, unisci i pomodori pelati sminuzzati, il sale e cuoci per 30 minuti a temperatura 100 velocità 1, unendo a metà cottura i piselli. A fine cottura cospargi di prezzemolo e servi. Consigli: se ritieni necessario addensare il sugo continua la cottura a temperatura Varoma per il tempo necessario, secondo le tue esigenze.

eCucinando.it