



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Zuppa di piselli, seppie e pasta

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Seppie pulite Kg 1
Sedano gr. 100
Carote gr. 100
Cipolla gr. 100
Aglio spicchio 1
Pasta da minestra gr. 250
Piselli finissimi gr. 400
Vino bianco 1/2 bicchiere
Brodo vegetale o acqua
Sale e pepe
Olio oliva extra vergine

PROCEDIMENTO

Tagliare a cubetti cipolla, carota e sedano. Far soffriggere le verdure in olio e uno spicchio d'aglio. Sfumare con il vino bianco.

Aggiungere i piselli e il brodo vegetale (o acqua), salare e cuocere a calore medio per circa 10 minuti.

Scartare l'aglio, unire la pasta e le seppie (tagliate a cubetti piccolissimi) e portare a completa cottura secondo il tempo indicato per la pasta.

Servire con un filo d'olio e.v. e pepe nero macinato al momento, volendo aggiungere del pane bruschettato.