Alessandro Borghese Kitchen Sound, riscopriamo le seppie in zimino

borghese-df82158f

SEPPIE IN ZIMINO
(Costo €€ - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
600g di seppie già pulite
250g di pomodorini datterini
3 mazzi di biete
50g di funghi secchi
1/2 gambo di sedano
1/4 di cipolla
1 ciuffetto di prezzemolo
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Reidrata i fughi all’interno di una ciotola con dell’acqua.
A parte, sciacqua le biete (solo le foglie) e tagliale a listarelle. Prosegui sminuzzando il sedano e la cipolla.
Scalda una padella con un filo d’olio e soffriggi il trito di sedano e cipolla. Aggiungi la bieta, i pomodorini tagliati a metà e un bicchiere d’acqua. Cuoci a fiamma dolce per una decina di minuti.
Affetta le seppie a listarelle e saltale nel sugo con gli altri ingredienti. Unisci anche i funghi reidratati. Aggiusta di sale e pepe.
Servi la seppia in zimino con qualche fogliolina di prezzemolo, una grattata di pepe e un giro di olio extravergine di oliva.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno