

Seppie nere alla veneziana

Ingredienti per 4 persone

Seppie fresche non pulite kg 1

2 spicchi d'aglio

1 bicchiere di vino bianco

Olio d'Oliva

Sale e pepe

Polenta



Pulite le seppie togliendo l'osso, gli occhi, il becco in mezzo ai tentacoli e gli intestini; lasciate la pelle e conservate le vescichette dell'inchiostro. Per non rompere le vescichette praticate dei tagli lungo tutta la lunghezza del corpo lateralmente fino a scoperciare la seppia. La vescichetta sta in alto (quando ne rompete una ve ne accorgete subito da tutto il nero che vi macchia le mani) ed ha un canale di espulsione dell'inchiostro che va in basso centralmente verso i tentacoli. Prendere con un pinzetta quel canalino e con un paio di forbici separare tirando o tagliando la vescichetta che apparirà di colore grigiastro dalle circostanti interiora.

Lavatele e tagliatele a strisce larghe circa 1 dito e lunghe 3 dita.

Mettetele a rosolare in 10 cucchiai d'olio al quale avrete aggiunto gli aglio; fatele colorire bene per circa un quarto d'ora e poi aggiungete il vino e l'inchiostro. E' consigliabile rompere le vescichette dell'inchiostro nel vino con un forbice o con un frullatore.

Salate, pepate e cuocete ancora per altri 20 minuti aggiungendo un po' d'acqua se dovesse occorrere. Le seppie rimangono in parte bianche durante la cottura e alla fine far restringere il fondo di cottura con il nero fino a che non rimanga ben adeso a ricoprire la seppia ma non si asciughi completamente.

Servite le seppie caldissime con polenta bianca morbida o a fette abbrustolite.