



POLENTA TARAGNA E SEPPIE IN UMIDO

ricetta della scuola di cucina “La Cucina di Pamela” di Monselice (PD)

Ingredienti per 4 persone

Polenta Valsugana La Taragna

1 kg di seppie fresche (pulite e tagliate a listarelle di circa 2 cm)

1 cipolla rossa

3 spicchi di aglio

1 piccolo peperoncino

vino bianco secco

doppio concentrato di pomodoro

olio evo.

sale e pepe



Procedimento

Tritare finemente la cipolla, gli spicchi di aglio e il peperoncino. In una casseruola scaldare 3 cucchiaini di olio e rosolare il trito sopra descritto. Aggiungere le seppie e far cuocere 5 minuti. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e cuocere ancora cinque minuti circa. Aggiungere un cucchiaio abbondante di doppio concentrato di pomodoro e acqua calda fino a coprire le seppie e poco sale. Mescolare bene e lasciare cuocere per circa due ore a fuoco bassissimo e comunque fino a completa cottura delle seppie che dovranno risultare molto tenere. Aggiustare di sale e aggiungere anche il pepe. Preparare la Polenta Valsugana La Taragna, come indicato nella confezione. Impiattare la polenta a sinistra e a destra le seppie con il loro sughetto, qualche foglia di prezzemolo.