

SEPPIA E PATATE

Ingredienti : teste di seppia (anche se sarebbe meglio il polipo!!!) (se fresche: 2,5 Kg seppia; se congelate: 4 Kg di seppie)
per 10 persone
4 patate
sale profumato (1Kg di sale ed 800 gr di zucchero)
limone q.b.
olio q.b.
sale normale q.b.

Preparazione : Prendere le teste di seppia (meglio il polipo, lo ribadisco!), metterle sottovuoto condite con olio, sale profumato e limone e cuocere il tutto a bassa temperatura 75°C.
Lessare le patate - precedentemente tagliate a dadini - e quindi, una volta pronte, mescolare seppie e patate e condire in base alle necessità con sale ed olio.

