



## SEPIE CON CIPOLLE E PATATE

Nella tradizione gastronomica toscana si trova una preparazione del pesce (totani, seppie, calamari, baccalà) in umido accompagnata da bietole: l'inzimino o zimino; nella zona dell'Argentario le verdure vengono sostituite dalle patate.

**INGREDIENTI:** 1,5 kg di seppie, 2 cipolle, prezzemolo, concentrato di pomodoro, vino bianco, peperoncino, 2/3 patate medie, olio e sale.

**PROCEDIMENTO:** Pulire le seppie tagliarle a pezzi. In un tegame rosolate olio, cipolla tagliata a fette sottili, prezzemolo e peperoncino. Unite le seppie aggiungendo anche una piccola parte di inchiostro, un cucchiaino di concentrato e sfumare con il vino. Far cuocere per 10 minuti e aggiungere le patate a pezzi, il sale e acqua o brodo e far cuocere per altri 20 minuti e comunque fino alla cottura delle patate. Spolverare con prezzemolo e servire.

Fonte ricetta

**ABBINAMENTO VINO**  
MACCHIAIOLO IGT  
Toscana Viognier

#Maremmans

