

## Seppie con piselli



### PER 5 PERSONE

Pulire 500 g di seppie (se piccole lasciare intere, se grandi tagliare a metà) e farle rosolare in un tegame per 15 minuti solo con olio.

Poi unire 350 g di piselli lessati, 1/2 cipolla tritata, 400 g di pomodori pelati passati, basilico tritato, peperoncino e sale quanto basta.

Far cuocere per 25 minuti a tegame coperto, controllando che non si ritiri troppo, nel caso aggiungere dell'acqua.

Servire in piatti fondi da minestra ben caldo.