



Ricette romagnole: grattugini o grattini con seppia alla romagnola

Pulire le seppie (togliere l'osso, la bocca, gli occhi, la pellicina che le ricopre e l'interiora), tritarle finemente (compresi i tentacoli e la testa).

Preparare un battuto di prezzemolo e aglio.

Soffriggere leggermente il battuto, unire la seppia tritata, far rosolare mescolando per evitare che si attacchi al tegame.

A rosolatura ultimata spruzzare con vino bianco; attendere la sua evaporazione e aggiungere il brodo (meglio se di pesce; va bene anche di dado), mettere una punta di concentrato, pari ad un cucchiaino da caffè.

Far insaporire il tutto per 5/10 minuti. Mettere i grattini (all'incirca 30/35 grammi per persona) e cuocere secondo le indicazioni della confezione.

Guido Pasini

[Read More](#)
