

## Seppie alla pescarese

22 Maggio 2007

---

### Ingredienti

Per 5 persone: 1.5 Kg di seppie, 2 spicchi di aglio, una manciata di capperi, prezzemolo. 500 gr di pane grattugiato e sale q.b.

### Procedimento

Amalgamare il trito di prezzemolo, aglio, capperi con il pangrattato e poco olio.

Riempire le seppie precedentemente dissossate. Legarle e sistamarle in un teglia con acqua, olio e vino bianco. Cottura circa 1/2 ora.