# Patate e seppioline stufate



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Lava le seppioline, mettile in una casseruola con il prezzemolo, l'aglio a fette, l'olio, l'aceto e poco sale. Versa 3 cucchiai di acqua e cuoci a fiamma media per 10-15, mescolando di tanto in tanto. Pela le patate, falle a tocchetti e aggiungile alle seppioline. Pepa e prosegui la cottura per altri 10-15 unendo,

se necessario, ancora poca acqua finché le patate saranno tenere. Servi subito.

## Ingredienti per 4 persone

- Per le seppioline:
- 800 g di seppioline già pulite
- 4 patate medie

- prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio
- 6 cucchiai di olio EV
- 1 dl di aceto di vino bianco
- sale e pepe