Seppie ripiene di zucchine

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Pulisci le zucchine e tagliale a rondelle. In una padella fai imbiondire l'aglio in 2 cucchiai di olio d'oliva. Togli l'aglio e salta le zucchine. Unisci le nocciole tritate grossolanamente e 2 cucchiai di acqua. Cuoci il tutto per 10 min. Nel frattempo ammolla il pane nel latte, strizzalo e trasferiscilo insieme alle zucchine e al basilico in un mixer. Frulla il tutto aggiustando di sale e pepe.

Pulisci le seppie togliendo la testa e le alette. Riempile con il ripieno di zucchine e sistemale in una pirofila. Cuoci in forno a 190° C per 20 min. e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le seppie:**
- 8 seppie medie
- **Per il ripieno:**
- 5 zucchine
- 15 nocciole

- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di olio EV d'oliva
- 5 foglie di basilico
- 2 fette di pane casereccio
- 1/2 bicchiere di latte
- sale e pepe