



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Zuppa di piselli, seppie e pasta

## LE RICETTE DI ORNELLA

### INGREDIENTI per 10 persone

Seppe pulite Kg 1  
Sedano gr. 100  
Carote gr. 100  
Cipolla gr. 100  
Aglio spicchio 1  
Pasta da minestra gr. 250  
Piselli finissimi gr. 400  
Vino bianco 1/2 bicchiere  
Brodo vegetale o acqua  
Sale e pepe  
Olio oliva extra vergine

### PROCEDIMENTO

Tagliare a cubetti cipolla, carota e sedano. Far soffriggere le verdure in olio e uno spicchio d'aglio. Sfumare con il vino bianco.

Aggiungere i piselli e il brodo vegetale (o acqua), salare e cuocere a calore medio per circa 10 minuti.

Scartare l'aglio, unire la pasta e le seppie (tagliate a cubetti piccolissimi) e portare a completa cottura secondo il tempo indicato per la pasta.

Servire con un filo d'olio e.v. e pepe nero macinato al momento, volendo aggiungere del pane bruschettato.