

79-Rotolini di seppia

Autore: Paolo

Ingredienti: per 1 persona seppia pulita g 90, spinaci puliti g 40, una fetta di prosciutto crudo sgassato g 15, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale

Tagliate il corpo della seppia a strisce sottili. Non dovete utilizzare i tentacoli perché hanno un tempo di cottura molto più lungo e il resto della seppia cuocerebbe troppo. Dividete ora in tre parti la fetta di prosciutto e avvolgete con ogni striscia un terzo della seppia. Scaldate, a fuoco vivo, metà dell'olio e rosolatevi i rotolini: basteranno 2 o 3'. Scottate le foglie di spinaci, disponetele su un piatto, conditele con il rimanente olio e un pizzico di sale, quindi adagiatevi sopra i rotolini, servendo il tutto ben caldo