



## Polpette di sepioline



### Ingredienti per 6 persone

800 g	Seppie pulite
200 ml	Olio di semi di arachide
150 g	Pangrattato
50 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
25 g	Scorzette di arancia e limone non trattati
n° 3	Uova
n° 2	Cucchiaini di prezzemolo tritato
n° 1	Cespo di invidia
n° 1	Ciuffo di basilico
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

### Preparazione

1. Lavare le seppie, farle sgocciolare, tagliarle a pezzetti e frullarle nel mixer con il Parmigiano Reggiano grattugiato, 20 g di scorzette, le uova, il prezzemolo tritato, sale, pepe fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Prelevare piccole porzioni di composto e formare tante polpettine, friggerle in una padella con 100 ml di olio per qualche istante, girandole con due cucchiaini; scolarle su carta da cucina e farle intiepidire.
3. Fare un trito con il basilico e le scorzette rimaste e mescolarle in una ciotolina all'olio rimasto e a 1 pizzico di sale fino ad ottenere una salsina.
4. Infilzare le polpettine una alla volta con uno stecco di legno, intingerle nella salsa e man mano sistemarne 2-3 sulle foglie di invidia lavate ed asciugate.
5. Completare, a piacere, con una punta di yogurt bianco, basilico e scorzette di agrumi e servire.