Moscardini e piselli in bianco

Tra i miei secondi preferiti, di sicuro, inserisco questo semplice e veloce piatto di pesce che preferisco in bianco e più asciutto rispetto alla tradizionale ricetta con la salsa.
Ecco come lo preparo :

Ingredienti:

- 300 gr di piselli
- 500gr di moscardini di seppie
- 1 scalogno
- olio di oliva
- vino bianco
- sale

Procedimento:

Iniziamo a pulire le seppioline levando la pelle, l’artiglio e svuotando il cappello; poi laviamo bene. Tritiamo lo scalogno e lasciamolo imbiondire in una padella abbastanza grande con l’olio, circa 2, 3 cucchiai.

Uniamo i moscardini, li saltiamo per qualche secondo e sfumiamo con una spruzzata di vino. Aggiungiamo poi i piselli e mezzo bicchiere d’acqua o brodo vegetale, saliamo e copriamo.

Per la versione con il pomodoro, la salsa va aggiunta in questo passaggio del procedimento.

Lasciamo cuocere finchè le seppie saranno morbide aggiungendo, se serve, ancora acqua o brodo.

Il piatto va servito fumante e… Buon appetito!