

## Seppie al nero e aceto



Lavare le seppie privarle degli occhi della bocca avendo cura di non rompere il sacchetto della tinta, metterle in padella con un filo d'olio,aglio,prezzemolo,sale.coprire con Magic Cooker,dopo un paio di minuti aggiungere mezzo bicchiere d'aceto lasciare sfumare sempre coperto e se occorre aggiungere mezzo bicchiere d'acqua.  
( finita cottura aprire le seppie e privarle dell'interno)