

## CARXOFES AMB CLOÏSSES I SÈPIA A LA MANERA D'EN PELAIO

Ingredients per a 4 persones (375 calories per ració)

600 gr de sèpia sense la tinta però amb la salsa, tallada a trossos

600 gr de cloïsses

8 carxofes una mica grans tallades a trossos mitjanets

150 gr de ceba tendra tallada en juliana

80 gr d'alls tendres

Oli d'oliva, pebre negre, una mica de julivert picat i un rajolí de vi blanc.

En una cassola sofregim amb oli abundant la ceba, l'all, la sèpia i les carxofes. Al cap d'uns tres minuts salpebrem i mullem amb un rajolí de vi blanc; deixem evaporar l'alcohol, adjuntem les cloïsses, tapem i deixem coure uns minuts a foc viu fins que les cloïsses s'hagin obert. Finalment hi afegim el julivert picat.



Ingredients



Carxofes amb cloïsses i sèpia a la manera d'en Pelaio