Polpette di seppia e lenticchie

Un brunch delle Feste tutto da provare e dedicato anche ai più pigri: è pronto in soli 10 minuti!

Che **Capodanno** sarebbe senza **lenticchie**?! Gustale accompagnate da del sugo di pomodoro e del timo fresco e abbinate a delle semplicissime **polpette di seppia** cotte al vapore! Lasciati conquistare da questo brunch e…buone Feste!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti
per 2 persone

1 seppia pulita da 600 g
100 g di lenticchie Bio,Logico Despar già cotte
1 confezione di salsa di pomodorini Despar Premium
Mezza cipolla
Olio extra vergine di oliva Despar Premium
Timo fresco q.b.

Procedimento:
1. Frulla la seppia con un frullatore a immersione per circa 60 secondi, fino a ottenere come una crema. Con le mani leggermente bagnate crea delle polpette.
2. Metti a rosolare in padella la cipolla tagliata sottile con un filo di olio. Aggiungi le lenticchie già cotte e la salsa di pomodoro. Cuoci a fiamma bassa per 5 minuti.
3. Aggiungi un filo di acqua, le polpette e cuoci con il coperchio a fiamma bassa per 7-8 minuti. Servi le polpette con del timo fresco.