



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti al nero di seppia



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 300 gr di seppie
- polpa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- aglio
- prezzemolo
- peperoncino
- sale

Preparazione Spaghetti al nero di seppia

Passo 1.

Togliete le vesciche dalle seppie senza romperle.

Passo 2.

Pulite e tagliate le seppie a listarelle, quindi asciugatele.

Passo 3.

Tritate insieme aglio e prezzemolo, quindi metteteli a soffriggere con il peperoncino.

Passo 4.

Aggiungete le seppie tagliate e del vino bianco.

Passo 5.

Fate evaporare il vino, quindi rompete dentro la padella le vesciche in modo che rilascino il reno di seppia.

Passo 6.

Aggiungete la polpa di pomodoro e fate cuocere a fuoco lento.

Passo 7.

Fate cuocere al dente gli spaghetti e versateli quindi nella padella per farli amalgamare al sugo.

Passo 8.

Guarnite i piatti con del prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)