

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri con seppie e carciofi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se siete alla ricerca di un piatto particolare e saporito, gustoso insolito e che piaccia a tutti, seguite il nostro consiglio e provate la ricetta dei **pizzoccheri con seppie e carciofi**. La sua realizzazione è davvero semplice, non richiede grande esperienza in cucina ma di certo vi farà fare un'ottima figura con parenti e amici. Un piatto ideale da presentare durante un pranzo o una cena elegante. La pasta fatta a mano, le seppie e i carciofi si legano in maniera decisamente favolosa creando un ottimo mix di sapori, profumi e consistenza. Seguite il passo passo e se amate questo ortaggio vi invitiamo a provare anche la ricetta degli [gnocchetti con pancetta](#)

e carciofi: favolosi!

INGREDIENTI

PIZZOCCHERI 450 gr

SEPIE 400 gr

CARCIOFI 6

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREZZEMOLO fresco tritato -

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1 spicchio

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei pizzoccheri con seppie e carciofi, per prima cosa pulite le seppie dalla pelle esterna e privandole delle interiora. Quindi tagliate a listarelle il corpo centrale e i tentacoli. In una padella capiente scaldare un buon giro di olio extravergine di oliva nel quale farete soffriggere uno spicchio di aglio. Quando questo sarà imbiondito mettete a rosolare i carciofi quindi dopo qualche minuto aggiungete le seppie, fate cuocere per qualche minuto, sfumate con il vino bianco e aggiustate di sale. Mentre il sugo ultima la cottura cuocete i pizzoccheri in una pentola da parte con abbondante acqua salata e quando saranno quasi cotti, scolateli e trasferiteli in una pentola assieme ad un mestolo di acqua di cottura. terminate quest'ultima in padella aggiungendo del prezzemolo tritato fresco. Impiattate e servite i pizzoccheri con seppie e carciofi ancora ben caldi.

CONSIGLIO