

PRIMI PIATTI

Chitarrine al nero di seppia con zucchine e scampi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

350 g di farina di grano duro
2 bustine di nero di seppia o nero di seppia fresco
olio
acqua.

PER IL SUGO

300 g di scampi
1 zucchina
20 pomodorini circa freschi o in scatola
olio
aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
prezzemolo
basilico
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare la pasta lavorando la farina di grano duro che rende l'impasto più consistente con il nero di seppia sciolto nell'acqua e un filo d'olio. Ottenere una palla e farla riposare un po'.



- 3 Tagliare l'impasto della pasta in pezzi e tirarla con il matterello, ottenendo delle sfoglie, metterle ad asciugare su una tovaglia.



- 4 Tagliare le sfoglie con la chitarra per spaghetti, dalla parte più larga, ottenendo una sorta di linguine, farle asciugare sulla spianatoia di legno.



- 5 Preparare il sugo: soffriggere l'aglio vestito nell'olio, aggiungere la zuccina tagliata a julienne e gli scampi. Versare il vino bianco e far sfumare. Togliere gli scampi e buttare l'aglio, aggiungere i pomodorini scolati del sugo di conserva. Cuocere pochi minuti e prima di spegnere rimettere gli scampi e far insaporire tutto assieme. Proprio alla fine aggiungere un trito di prezzemolo e basilico.



6 Lessare la pasta, condire con il sughetto e impiattare guarnendo con prezzemolo tritato.



NOTE