

PRIMI PIATTI

# Pizzoccheri con seppie e carciofi

di: [campanellina19](#)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PER LA PASTA

300 g di farina di grano saraceno

100 g di farina bianca

acqua

sale qb.

## PER IL CONDIMENTO

3 seppie

4 carciofi

vino bianco

prezzemolo

olio di semi di girasole

sale rosa dell'himalaya qb

peperoncino a piacere.

# PREPARAZIONE

- 1 Miscelare le due farine e impastarle con l'acqua e il sale; raccogliere il composto a palla e lasciarlo riposare in frigo.



- 2 Nel frattempo pulire le seppie e tagliarle a listarelle; pulire i carciofi e immergerli in una ciotola con acqua, limone e aceto. In una padella capiente scaldare l'olio e rosolare le seppie.



- 3 Sfumare con vino bianco. Proseguire la cottura allungando con un mestolo di acqua bollente. Tagliare i carciofi a listarelle.



4 Unirli alle seppie con del prezzemolo tritato. Salare e lasciar cuocere a fuoco basso.



5 Stendere la pasta con il mattarello allo spessore di 2-3 mm. Ricavare delle strisce lunghe 7 cm e larghe 1 cm.



- 6 Lessare i pizzoccheri in abbondante acqua salata per 3-4 minuti o comunque fin quando vengono a galla. Scolarli e versarli nella padella con le seppie e i carciofi aggiungendo un mestolo di acqua di cottura. Mantecare qualche minuto. Spolverizzare con prezzemolo tritato e a piacere con peperoncino.

