

PRIMI PIATTI

# Tagliolini al ragù di seppie e cicale

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

Tagliolini freschi all'uovo o pennette  
cicale o canocchie  
tentacoli di seppia tritati finemente col  
coltello  
olio extravergine di oliva  
aglio  
prezzemolo  
peperoncino  
pomodorini freschi  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Soffriggere in olio, aglio e peperoncino, quindi aggiungere i pomodori tagliati a metà e salare.





3 Quando i pomodori saranno appassiti togliere le bucce e mettere i tentacoli sminuzzati.



4 Nel frattempo tagliare le cicale in tre o quattro pezzi e quando le seppie saranno cotte aggiungerle al sugo.



5 Saltare in padella per pochi minuti e cospargere di prezzemolo.



6 Condire la pasta con il sughetto.

