

PRIMI PIATTI

Spaghetti al nero di seppia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di spaghetti
- 1 bustina di nero di seppia (4 g circa)
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 seppie di media grandezza
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cipolla rossa
- 250 ml di fumetto di pesce o brodo vegetale
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro rustica
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale qb
- prezzemolo tritato
- peperoncino qb (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Tritate molto finemente aglio e cipolla.

Pulite, lavate e tagliate a dadini le seppie. Cercate di fare dei pezzi abbastanza piccoli e indicativamente della stessa grandezza, in maniera tale che la cottura risulti omogenea e veloce. In una padella antiaderente fate soffriggere aglio e cipolla con l'olio extravergine e un pizzico di peperoncino.

Aggiungete a questo punto le seppie e fatele saltare qualche minuto a fuoco non troppo alto. Alzate lievemente la fiamma e sfumate il tutto con il vino bianco, continuando a mescolare.

Unite il concentrato di pomodoro, amalgamandolo bene al sughetto e diluendolo con un poco di brodo. Aggiustate con un pizzico di sale e continuate a mescolare abbassando la fiamma. A questo punto potrete finalmente aggiungere il nero di seppia, mescolando bene affinché si amalgami al concentrato.

Cuocete per 2 o 3 minuti, aggiungendo eventualmente dell'altro brodo, nel caso in cui il sugo si asciughi troppo. Controllate la morbidezza delle seppie che dovranno risultare tenere.

Aggiungete la passata di pomodoro e, prima di scolare gli spaghetti, qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta.

Scolate gli spaghetti e fateli saltare qualche secondo nella padella con il sugo. Servite con un filo di olio extravergine e una spolverata abbondante di prezzemolo tritato.