

PRIMI PIATTI

Spaghetti con le seppioline

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

300 g di seppioline
vino bianco secco
passata di pomodoro
aglio
prezzemolo tritato
peperoncino
olio
sale.

PREPARAZIONE



2 Pulire e lavare le sepioline privandole con cura dell'ossicino centrale.



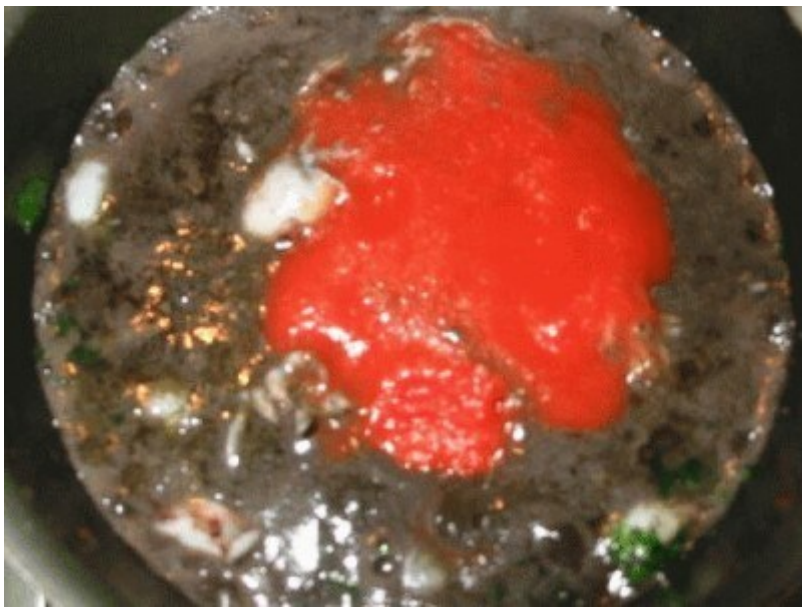
3 Preparare il battuto di glio e prezzemolo e mettere al fuoco a fiamma vivace.



4 Aggiungere le sepioline e sfumare il vino bianco.



5 Appena sfumato il vino aggiungere la passata.



6 Lasciare cuocere a fiamma dolce, quindi condire gli spaghetti con il sugo.

