

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al nero con sugo rosso di seppioline

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 500 g di tagliatelle al nero di seppia
- 20 seppioline
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 400 g di pomodorini pelati.

PREPARAZIONE

- 1 In una larga padella mettete l'olio con lo spicchio d'aglio e lasciate soffriggere leggermente, aggiungete i pomodorini e lasciate insaporire per una decina di minuti, aggiungete le seppioline pulite e tagliate a pezzetti e fate cucinare per altri 15 minuti circa.

Nel frattempo fate cucinare la pasta in una padella piana di acqua salata.

Quando la pasta è pronta scolatela e mettetela nella padella con il sugo, fate insaporire un

minutino e servire.

