

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con le seppie

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le tagliatelle con le seppie sono un primo piatto davvero molto saporito, perfetto per far bella figura a pranzo magari durante un giorno importante. Un sugo di mare che si prepara con pochi ingredienti e che ben si lega alle tagliatelle fresche. Semplice da preparare è un primo molto profumato grazie anche alla presenza del Marsala nel sugo. Provate questa ricetta il risultato sarà incredibile!

Se amate poi questo formato di pasta, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta delle tagliatelle con [carciofi e mascarpone](#): favolose!

Altre ricette con le seppie? Eccole, sono tutte da provare:

[insalata di seppie](#)

[brodetto di seppie](#)

[seppie con piselli](#)

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

SEPPIE 500 gr

VINO BIANCO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

CONCENTRATO DI POMODORO 50 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO DI PESCE

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le tagliatelle con le seppie, togliete la pelle ai molluschi; asportate l'osso centrale; apritele e nettatele bene. Risciacquatele abbondantemente e tagliatele a listarelle sottili. Riducete in piccoli pezzi anche i tentacoli.





2 Mettete in un tegame l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato. Appena il soffritto comincia a dorarsi, aggiungete le seppie.

Lasciate rosolare per 1 o 2 minuti; poi, bagnate con il vino bianco.

Aggiungete il concentrato e lasciate cuocere il composto, a fuoco lento, per 30 minuti circa, rimestando di tanto in tanto.







3 Intanto tritate il prezzemolo e cuocete le tagliatelle in acqua salata.

Scolatele direttamente in padella e saltate con il sugo, aggiungete il prezzemolo, mescolate

e servite.





CONSIGLIO

Mi piace molto questo sugo, ma non amo le tagliatelle. Quale altro tipo di pasta mi consigli?

Potresti provare ad usare la pasta corta come paccheri, o ditaloni, ci stanno benissimo!

Come si fanno le tagliatelle fatte in casa?

Puoi seguire la nostra [ricetta](#), non sono difficili!