

PRIMI PIATTI

Tagliatelle nere con seppie e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA 500 gr

CARCIOFI 2

SEPPIE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

VINO BIANCO SECCO ¼ bicchieri

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete subito sul fuoco una pentola colma d'acqua salata per cuocervi successivamente le tagliatelle al nero di seppia.

Nel frattempo pulite e affettate molto sottilmente i carciofi; pulite anche le seppie e tagliatele a striscioline.

Scaldate in una casseruola a bordi bassi l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite alla casseruola i carciofi affettati finemente.



2 Fate saltare i carciofi nella casseruola per circa 5 minuti, unite quindi le seppie tagliate a striscioline e saltate il tutto per altri 5 minuti.



- 3** Sfumate, a questo punto, la preparazione con il vino bianco, alzate la fiamma per farlo evaporare completamente.



- 4** Lessate le tagliatelle nell'acqua bollente già in ebollizione per pochissimi minuti, scolatele e trasferitele nella padella con le seppie ed i carciofi.



- 5** Saltate la pasta brevemente e servitela immediatamente.