

PRIMI PIATTI

Fideuà con seppie

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La fideuà con seppie è una ricetta tipica della cucina spagnola, originaria della regione di Valencia. Si tratta di una [paella di mare](#), ma al posto del riso si usa la pasta chiamata fideuà che è molto simile ai fidelini con i quali può essere sostituita.

L'ingrediente principale della nostra ricetta sono le seppie, ma possono essere aggiunti anche altri frutti di mare, come gamberi, scampi, cozze e vongole.

La fideuà con seppie viene servita calda, con la salsa aioli, una crema a base di aglio, olio e uova. La fideuà con seppie è un **piatto saporito e ricco**, perfetto per un pranzo o una cena in famiglia o con gli amici.

Se vuoi cucinare la fideuà con seppie, prova la nostra ricetta per cucinarla con le tue mani

seguendo il passo passo fotografico e il video.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Paella di frutti di mare](#)

[Arroz con pollo](#)

[Gazpacho](#)

[Patatas bravas](#)

[Churros](#)

INGREDIENTI

FIDEUÀ o pasta tipo fidelini - 250 gr

POMODORI 4

SEPIE 1

BRODO DI PESCE ½ l

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

COME SI PREPARA LA FIDEUÀ CON SEPIE

- 1 Lava i pomodori e incidi una croce sul fondo, tuffali in una pentola colma d'acqua bollente. Lasciali sbollentare per circa un minuto, quindi scolali e trasferiscili in acqua molto fredda. A questo punto sarà molto più facile spellarli.





- 2 Scalda un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una paella, aggiungi uno spicchio d'aglio e lascia prendere calore.



3 Nel frattempo pulisci e taglia la seppia a striscioline molto sottili, unisci le striscioline di seppia nella padella con l'olio bollente, dopo aver rimosso l'aglio. Lascia rosolare le seppie a fiamma vivace.





- 4 A questo punto, taglia i pomodori in quarti, rimuovi la parte centrale ricca di semi e trita grossolanamente la polpa che rimane. Uniscila alla paella.



- 5 Insaporisci il tutto con un peperoncino tritato.



6 Unisci anche la pasta, bagna il tutto con il brodo e insaporisci adeguatamente con il sale, se non utilizzi un brodo già salato.





7 Lascia cuocere il tutto a fuoco medio fino a completo assorbimento del brodo e fino a cottura ultimata della pasta.

La particolarità della fideuà, come per la paella, è che deve formarsi una gradevole crosticina sul fondo della preparazione, ovvero nella parte a diretto contatto con il tegame.

Verso il termine della cottura, trita il prezzemolo e uniscilo alla fideuà, unisci anche della scorza di limone grattugiata ed un giro d'olio a crudo.

La fideuà è pronta per essere servita in tavola.



