

PRIMI PIATTI

Caramelle di pasta ripiene di seppie

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto apparentemente molto complesso ma che in realtà non dà molti problemi se avete dimestichezza con la preparazione della pasta fresca. Il sapore è delicato ed al tempo stesso appagante. Le caramelle di pasta ripiene di seppie sono proprio buone e decisamente d'effetto! Provate questa ricetta dal risultato eccezionale. E se amate la pasta ripiena, vi invitiamo a realizzare anche i [ravioli al formaggio](#), spettacolari anche questi!

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

200 gr

SEPIE medio piccole - 3

PANE fette,bianco - 2 mestoli

LATTE INTERO ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

ZUCCHINE 2

FUMETTO DI PESCE 100 ml

VINO BIANCO ½ bicchieri

BURRO 1 noce -

PREPARAZIONE

1 Tagliate le seppie, precedentemente pulite, a pezzettoni.

In una padella scaldate l'olio con l'aglio, aggiungete le seppie e saltatele per 3 minuti.



2 A parte, mettete in ammollo il pane con il latte.



3 Una volta ammorbidito, strizzate bene il pane e frullatelo insieme alle seppie (togliendo l'aglio) ed al prezzemolo; regolate di sale e pepe.



- 4 Nella stessa padella in cui avete cotto le seppie aggiungete il vino ed il fumetto di pesce e lasciate ridurre la salsa della metà a fuoco lento.

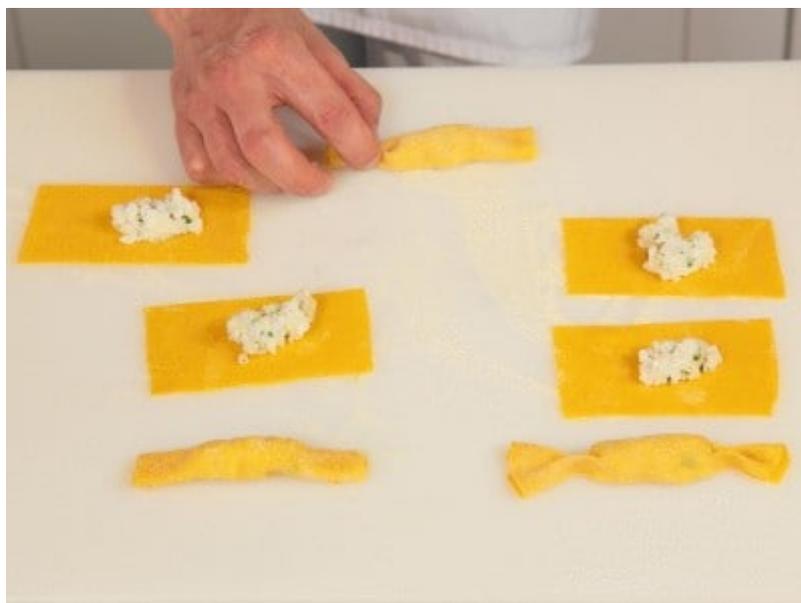




5 Tirate una sfoglia sottile con la pasta all'uovo e ricavatene dei piccoli rettangoli di pasta.



6 Collocate un cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun rettangolo di sfoglia, quindi arrotolate la sfoglia e pinzate le estremità come a formare una caramella.



7 Tagliate la parte esterna di una zucchina a julienne.

Fate fondere il burro in una padella, saltateci le zucchine per 3 minuti e poi aggiungete la riduzione di vino e fumetto.



- 8 Lessate le caramelle in abbondante acqua salata per 4 minuti. Scolate le caramelle e saltatele velocemente insieme alla salsa appena realizzata.



9 Servite immediatamente.