

PRIMI PIATTI

# Lasagnetta di seppie su crema di piselli e patate

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## PER LA CREMA

pisellini primavera surgelati  
olio  
1 noce di burro  
pepe nero di mulinello  
1 patata tagliata a cubetti piccoli  
sale.

## PER IL SUGO

4 - 5 seppioline da 50 g circa ciascuna  
2 pomodori spellati e privi di semi  
1/2 cipolla affettata fine  
olio sale.

## PER LA PASTA

100 g di farina di semola di grano duro  
1 uovo fresco  
sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Prima cosa mettere a cuocere i piselli con olio burro e cipolla, unire le patate e coprire con acqua.

Far cuocere a fuoco dolce finché i cubetti di patata non si siano ben ammorbiditi e si sia asciugata l'acqua.





**2** Mentre questa preparazione cuoce, lavare e tagliare le sepioline, soffiggere in olio con i pomodori e la cipolla affettata, sale e pepe.



**3** Cuocere fino a che i pomodori non siano sfatti, per pochi minuti, poiché con una cottura prolungata le seppie diventano gommose.



4 Frullare il composto di piselli e patate per la crema di condimento.





- 5 Preparare la pasta fresca impastando gli ingredienti, tirare al mattarello e ottenere i quadrati che andranno cotti in abbondante acqua salata.



- 6 Scolare la pasta dall'eccesso d'acqua, riscaldare il sughetto di pesce e impiattare disponendo a strati il sugo, la pasta, la crema.

