

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.

