

PRIMI PIATTI

Mezze penne seppie e pomodori

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un piatto da preparare anche all'ultimo minuto, una maniera per mangiare le seppie in modo poco elaborato ma gustoso. Le mezze penne seppie e pomodorini sono proprio un piatto da fare e rifare tante volte. In quanto semplici da realizzare possono essere fatte anche nei giorni comuni ma sono perfette anche quando avete ospiti a pranzo e volete preparar loro un piatto speciale.

Provate questa ricetta che vi farà fare un'ottima figura e vderete che successo sulle vostre tavole!

Se cercate altre ricette con le seppie, ecco per voi alcune idee da non perdere:

[insalata di seppie](#)

[brodetto di seppie](#)

[seppie con piselli](#)

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

SEPPIE 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORI CILIEGINI 200 gr

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite ed eviscerate le seppie, togliete l'osso, facendo attenzione a non rompere la sacca del nero

tagliate a metà i pomodorini







2 In una padella rosolate l'aglio e aggiungete le seppie tagliate a listarelle

Lasciate cuocere per 2-3 minuti a fiamma alta

Aggiungete i pomodorini, tagliati a metà

Regolate di sale e pepe e lasciate cuocere per pochi istanti e aromatizzate con il basilico





- 3 A parte lessate la pasta, scolatela al dente e saltatela con il condimento delle seppie, servite a tavola.



