

PRIMI PIATTI

Spaghetti 'ccu niuru ri sicci'

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

SEPIE 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

POMODORI 300 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite le seppie e staccate a ciascuna la sacca con l'inchiostro nero, facendo attenzione a non romperle.

Qualora non riusciate a salvare le sacche con il nero potrete avvalervi di bustine di nero di seppia, ve ne serviranno almeno due.

Tagliate le seppie a listarelle e, dopo averle ben lavate, lasciatele ben sgocciolare in uno

scolino.

Mentre le seppie sgocciolano bene, scaldate l'olio e fatevi rosolare un soffritto con prezzemolo, aglio e peperoncino.

Appena il soffritto sarà dorato unite le seppie e le vesciche che si romperanno non appena mescolerete la preparazione con il cucchiaio; lasciate insaporire per pochi minuti.



- 2 Aggiungete, quindi, il pomodoro; salate adeguatamente e lasciate cuocere a fuoco lento e coperto fino a quando il sugo sarà della densità desiderata.



3 Lessate gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata.

Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella padella con il sugo e mantecate la pasta con il sugo.



4 Servite gli spaghetti con una bella spolverata di prezzemolo tritato.