

PRIMI PIATTI

Tagliatelle nere con seppie e carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA 500 gr

CARCIOFI 2

SEPPIE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

VINO BIANCO SECCO ¼ bicchieri

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete subito sul fuoco una pentola colma d'acqua salata per cuocervi successivamente le tagliatelle al nero di seppia.

Nel frattempo pulite e affettate molto sottilmente i carciofi; pulite anche le seppie e

tagliatele a striscioline.

Scaldate in una casseruola a bordi bassi l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite alla casseruola i carciofi affettati finemente.



- 2** Fate saltare i carciofi nella casseruola per circa 5 minuti, unite quindi le seppie tagliate a striscioline e saltate il tutto per altri 5 minuti.



- 3** Sfumate, a questo punto, la preparazione con il vino bianco, alzate la fiamma per farlo evaporare completamente.



- 4 Lessate le tagliatelle nell'acqua bollente già in ebollizione per pochissimi minuti, scolatele e trasferitele nella padella con le seppie ed i carciofi.



- 5 Saltate la pasta brevemente e servitela immediatamente.