

PRIMI PIATTI

# Tagliolini neri di mare

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Se amate i piatti a base di pesce ma che abbiano in sé un plus valore che li renda speciali e gustosi, la ricetta perfetta per voi sono i tagliolini neri di mare. Una ricetta gustosa ma particolare che di certo conquisterà anche i palati più esigenti e fini. Volete un primo di mare buono, semplice da preparare e particolare? Provate questi tagliolini: facili da fare e particolari per l'uso dei tagliolini neri. Inoltre, è pure buono e il che, possiamo dirlo con certezza è sempre la qualità da mettere al primo posto. Provate questa ricetta e se cercate un secondo piatto di mare che si abbinino in maniera perfetta, vi proponiamo la ricetta dell'[orata al forno con patate](#), è deliziosa!

## INGREDIENTI

TAGLIOLINI neri - 400 gr

SEPIE 2

POMODORI maturi - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREZZEMOLO 1 mazzetto

CIPOLLE 1 spicchio

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico

SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite le seppie. Tagliatele a pezzi minuscoli e rosolatele in casseruola, nell'olio caldo, con un trito d'aglio, cipolla e prezzemolo.



- 2 Rivoltatele con cura da tutti i lati; quindi bagnatele con il vino e cospargetele di sale, di prezzemolo e peperoncino tritato.



- 3 Fatele cuocere per qualche minuto; poi unitevi la polpa spezzettata dei pomodori pelati. Coprite e fate cuocere per mezz'ora.



4 Lessate i tagliolini, scolateli e ripassateli in padella con il sugo; servite immediatamente.

