

PRIMI PIATTI

Vermicelli alle seppioline

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
SEMPIOLINE 750 gr
POMODORI 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le seppioline, separando i tentacoli dal sacco e lavatele con cura. Fate soffriggere in un tegame con l'olio, l'aglio, il peperoncino, il prezzemolo e i tentacoli delle seppie e fate cuocere per 10 minuti; quindi aggiungete i sacchi delle seppie, i

pomodori pelati e lasciate cuocere per altri 20 minuti.

Nel frattempo cuocete i vermicelli, scolateli al dente e conditeli col sugo, aggiungendovi del prezzemolo tritato e pepe.