

PRIMI PIATTI

Vermicelli alle sepioline

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le sepioline, 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 sepie e fate cuocere per 10 minuti; quindi aggiungete i sacchi delle sepie, 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.