

Spaghetti al nero di seppia



Spaghetti al nero di seppia

Ingredienti:

1 seppia grande,

prezzemolo

,aglio,

olio d'oliva ,

peperoncino,

vino bianco,

la sacca della seppia contenente il nero di seppia,

sale ,

acqua qb.

Procedimento:

Pulire la seppia avendo cura di staccare la sacca del nero della seppia,tagliare la seppia a rondelle fini.

Mettere il tutto in una padella e soffriggere con aglio,prezzemolo,peperoncino aggiungendo il vino e il nero di seppia ,far sfumare il vino,infine aggiungere la pasta con l'acqua (per ogni 100 gr di pasta un bicchiere di acqua) e aspettare il tempo di cottura della pasta indicata nella scatola.....Buon Appetito

ricetta di Elettra & Sergio