

## Tagliolini al nero di seppia

I tagliolini al nero di seppia si preparano creando l'impasto che poi avvolgere in pellicola trasparente per lasciarla riposare mentre nel frattempo preparerete le seppioline tagliandole a listarelle e scotterete i pomodori in tegame e sbuccerete l'aglio. Al termine scolerete i tagliolini e li unirete al composto preparato.



---

### INGREDIENTI

- 300 g Seppioline
- 1 Aglio a spicchi
- 1 mazzetto Prezzemolo
- 3 cucchiaini Olio extravergine
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 400 g Tagliolini freschi

---

### PREPARAZIONE



Preparare il condimento: pulire accuratamente le seppioline, eliminando la pellicina interna ed esterna; rimuovere con attenzione il sacco del nero, lavarle, asciugarle con un canovaccio e tagliarle a listarelle. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente.



In un tegame con l'olio far appassire l'aglio; aggiungere le listerelle delle sepioline ed i sacchetti del nero e farle insaporire per un minuto mescolando con un cucchiaino di legno. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato e amalgamarlo agli altri ingredienti. Regolare di sale e di pepe.



Portare a ebollizione in una pentola dell'acqua, salarla e farvi cuocere i tagliolini.



Scolarli quando saranno ancora molto al dente, versarli nella padella con le sepioline e mescolare brevemente. Servire immediatamente, ben caldo, in tavola.