

RICETTA DEL GIORNO

Linguine al ragù di seppia (Puglia)

INGREDIENTI: *quattro seppie del peso di 100 g circa ciascuna, 70 g di cipolla, 100 g di olio extravergine d'oliva, un ciuffo di prezzemolo, 700 g di pomodori pelati o freschi, 400 g di linguine, 70 g di formaggio pecorino pugliese, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: pulire bene le seppie facendo attenzione a non staccare le teste, affettare la cipolla e passarla in un tegame con olio di oliva, quindi aggiungere le seppie e rosolarle per qualche minuto. Aggiungere i pomodori passati e cuocere per circa 45 minuti, aggiustare di sale e pepe, togliere le seppie dal ragù e tenerle in caldo. Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla con ragù e pecorino grattato e sistemarla nel piatto di portata. Servire a tavola la pasta con sopra le seppie e spolverare di prezzemolo tritato.