

RICETTA DEL GIORNO

Pasta al nero di seppie

INGREDIENTI: *400 g di spaghetti, 400 g di seppie, 300 g di pomodori pelati, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, pepe nero, sale.*

PREPARAZIONE: Togliere alle seppie il sacchetto con il nero senza romperlo e tagliarle a dadini; soffrigere in un tegame con abbondante olio l'aglio intero e aggiungere i pelati e le seppie; salare e pepare ed unire all'ultimo momento il contenuto dei sacchetti; completare la cottura per circa 30 minuti. Appena gli spaghetti saranno cotti, scolarli, condirli con l'intingolo preparato e servirli caldi.