



Tagliatelle al nero di seppia - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - seppie - pasta fresca

500 gr. farina di semola rimacinata  
2 uova  
2 sacchetti di inchiostro di seppia  
3 seppie di media grandezza  
sale  
acqua tiepida q.b.

3 seppie di media grandezza  
passata di pomodoro  
cipolla e aromi x il soffritto  
peperoncino

Preparare la pasta con la farina a fontana aggiungere le uova e i sacchetti di inchiostro diluiti con poca acqua, sale mescolare bene e impastare, l'impasto deve risultare sodo, lasciare riposare la pasta avvolta con la pellicola x 1/2 h. poi fare le tagliatelle.

per il condimento :

Pulire le seppie e tenere da parte le vescichette. Rosolare cipolla e aglio tritati, in olio d'oliva.

Aggiungere le seppie tagliate a striscioline.

Dopo qualche minuto unire il vino, far evaporare ,infine la passata di pomodoro diluita in mezzo bicchiere d'acqua, il sale . ( il nero contenuto nelle vescichette se si desidera il sugo nero ) aggiungere peperoncino q.b.

Far restringere un po', coprire e portare a cottura su fuoco medio per circa 30 minuti. se occorre aggiungere un pò di acqua o brodo. alla fine un pò di prezzemolo tritato finemente.

Nel frattempo far cuocere le tagliatelle, scolarle, e infine condirle.

