



Pasta al nero di seppia - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

primi piatti - seppie - pasta secca - natale - cenone - capodanno - vigilia

Dosi per 4 persone:

spaghetto o tagliatelle sottili gr. 320/350

Una grossa cipolla tritata e soffritta

uno spicchio d'aglio tritato finissimo

pomodoro pelato gr.500

2 o 3 seppie di medie dimensioni

4 filetti di acciuga

1/2 bicchiere di vino bianco

olio

sale

pepe

Pulire le seppie e tagliarle a strisce sottilissime avendo cura di mettere da parte la vescichetta col nero.

Mettere in un tegame a soffriggere la cipolla e l'aglio, sciogliervi le acciughe ed aggiungere le striscioline di seppia. Sfumare col vino, aggiungere il pomodoro e rompervi le vesciche col nero. Rimescolare bene e lasciare cuocere scoperto a fuoco vivo per mezz'ora circa.

Alla fine il condimento assumerà un colore nero inchiostro.

Condire gli spaghetti al dente.

Qui il piatto pronto:

