SPAGHETTI CON LE SEPPIE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400-500 g di seppie,
- due spicchi d'aglio,
- una cipolla,
- tre pomodori maturi,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di peperoncino in polvere,
- un bicchiere di vino bianco,
- 400-500 g di spaghetti.

Pulite le seppie ma conservate le sacche dell'inchiostro, che terrete da parte.
Lavate tutto molto bene; poi tagliate le sacche a listarelle e mettetele ad asciugare su un telo, insieme con i tentacoli.
Tritate aglio e cipolla.
Pelate i pomodori (dopo averli immersi in acqua bollente); privateli dei semi e tagliateli a pezzetti.
Fate scaldare l'olio in un tegame e ponetevi a soffriggere il trito d'aglio e cipolla; dopo qualche minuto aggiungete i pomodori e le seppie.
Regolate di sale e di pepe, insaporite con il peperoncino in polvere, poi bagnate con il vino bianco, abbassate la fiamma al minimo e continuate la cottura a recipiente coperto, per 30 minuti.
Aggiungete a questo punto l'inchiostro e fate cuocere finché le seppie saranno morbide (potrebbero bastare pochi minuti ancora).
Mettete intanto sul fuoco in una pentola, abbondante acqua; quando bolle, salatela e buttate gli spaghetti.
Fate cuocere la pasta al dente, poi scolatela e mettetela nel tegame del sugo di seppie.
Lasciate insaporire per qualche minuto, mescolando spesso, quindi servite.