

SPAGHETTI AL NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di seppie,
- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio di aglio tritato,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Lavate bene le seppie, pulitele e conservate i sacchetti di inchiostro che metterete in una tazzina diluendoli con poca acqua calda.

Tagliatele a pezzi non troppo grandi, cuocetele con l'olio, l'aglio ed il prezzemolo, il sale ed il pepe.

Dopo circa un quarto d'ora aggiungete l'inchiostro nero ed i pomodori pelati, terminando la cottura.

Avrete così ottenuto il sugo nero con le seppie, che trasferirete nel solito padellone, nel quale salterete rapidamente gli spaghetti, scolati bene al dente.