# SPAGHETTI CON LE SEPPIE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 500 g di seppioline,
- una piccola cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- una manciata di prezzemolo e basilico,
- mezzo bicchiere di olio,
- 500 g di pomodori maturi,
- pepe,
- sale.

Pulite innanzi tutto le seppie, togliendo la vescichetta dell'inchiostro, l'osso, la bocca e gli occhi.
Separate i tentacoli dal corpo e lavate tutto bene.
Preparate ora un trito finissimo con la cipolla, lo spicchio d'aglio, il prezzemolo, il basilico e i tentacoli delle seppie; ponete tutto in un tegame insieme al mezzo bicchiere di olio e fate insaporire a fuoco moderato per circa 10 minuti.
Aggiungete quindi le seppie, facendole saltare a fiamma viva per qualche minuto, poi unite i pomodori, dopo averli pelati e passati al setaccio.
Salate e pepate abbondantemente il sugo e fatelo cuocere, sempre a calore tenue, per 30 minuti.
Intanto lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli nella terrina di servizio con il sugo preparato, aggiungendo ancora un po' di pepe.