FETTUCCINE CON SEPPIOLINE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- sale.

Per il condimento:

- 350 g di seppioline,
- 200 g di bietole,
- 1 scalogno,
- 3 cucchiai di olio di girasole,
- peperoncino,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Setacciate la farina e disponetela a fontana sulla spianatoia.
Mettetevi al centro le uova e il sale e lavorate con le mani gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
Lasciate riposare la pasta per mezz'ora circa in luogo fresco, dopo averla avvolta in un canovaccio umido.
Nel frattempo private le seppioline della pellicina esterna e delle interiora; lavatele, scolatele, asciugatele e tagliatene una parte ad anelli.
Mondate le bietoline, privatele dei gambo e utilizzate solo le foglie; lavatele, asciugatele con un canovaccio e tagliatele a listarelle.
Con il matterello stendete la pasta in una sfoglia molto sottile.
Infarinate la superficie della sfoglia, arrotolatela su sÞ stessa e, con un coltello ben affilato, ricavatene le fettuccine della larghezza di un centimetro circa.
Stendetele sulla spianatoia infarinata e fatele asciugare.
In un padella con l'olio e il peperoncino, fate appassire lo scalogno tritato; aggiungete le bietole e fatele rosolare per un minuto; unitevi le seppioline e fatele insaporire per 2 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.
Insaporite quindi con sale e pepe e continuate la cottura per 7-8 minuti a fuoco moderatissimo.
Portate a ebollizione una pentola di acqua, salatela e fatevi cuocere le fettuccine; scolatele al dente e versatele nella padella con il composto di seppioline, cospargete con il prezzemolo tritato e mescolate delicatamente.
Versate le fettuccine sul piatto di portata e servitele calde.