
MACCHERONI CON LE SEPPIOLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 600 g di sepioline pulite,
- 1 patata grande,
- 200 g di pisellini sgranati,
- 250 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una capace casseruola mettete le sepioline lavate e pulite, i pelati spezzettati, la cipolla tritata finemente, due spicchi d'aglio interi, la patata sbucciata e tagliata a fettine, i pisellini, il prezzemolo tritato e quattro cucchiaini d'olio.

Iniziate la cottura a fiamma media, mescolate spesso.

Coprite e cuocete per circa 40 minuti, soltanto alla fine regolate sale e pepe.

Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli al dente, passateli nella pentola delle sepioline, mescolate perché insaporiscano bene.

Versate nel piatto da portata.

Servite.