
SPAGHETTINI AL NERO DI CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo tritato con 1 pezzetto di cipolla,
- 2 pomodori pelati,
- alcuni sacchetti di inchiostro di calamari,
- sale,
- pepe.

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Nel frattempo soffriggete nell'olio il trito di prezzemolo e cipolla, mettete i pomodori spezzettati e cuoceteli velocemente, schiacciandoli con una forchetta, salate, pepate abbondantemente, aggiungete i sacchetti d'inchiostro, rompeteli e fate insaporire tutto.

Scolate la pasta al dente, conditela col sugo e servitela subito.

A questo sugo potete aggiungere anche le seppie (circa 400 g), aumentando la dose di pomodori e cuocendo per circa tre quarti d'ora.

Il 'nero' lo si aggiunge sempre quasi a fine cottura.