

## TAGLIATELLE NERE E ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle al nero di seppia,
- 350 g di surimi,
- 200 g di passata di pomodoro,
- 10 cl di panna,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 scalogni,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliare a tocchetti i surimi.

Far appassire gli scalogni tritati con 3 cucchiaini di olio.

Unire i surimi e lasciar insaporire.

Bagnare con il vino, aggiungere la passata e cuocere per 15 minuti.

Unire la panna, il prezzemolo, sale e pepe a piacere.

Lessare le tagliatelle e scolarle al dente.

Condirle con il sugo preparato mescolare con cura e servire.