

23-Linguine al nero di seppia

Ingredienti: Ingredienti per 4 persone 400 g di linguine, 500 g di seppie con la sacca dell'inchiostro, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 2 spicchi di aglio, 1 bicchiere di vino bianco, una manciata di prezzemolo, sale, pepe

Pulite le seppie, levate le sacche dell'inchiostro e tenetele da parte.

Eliminate i beccucci della bocca, tagliate la testa con i tentacoli a pezzetti e affettate a striscioline metà delle seppie. Fate imbiondire l'aglio nell'olio, quindi versatevi tutte le seppie e cuocete a fuoco medio per 20'. A metà cottura versate il vino che farete evaporare. Levate le seppie appena saranno cotte e tenetele al caldo, continuate la cottura del sugo aggiungendo l'inchiostro delle sacche. Il sugo dovrà avere una consistenza abbastanza densa.

Al termine condite con sale e pepe. Tritate il prezzemolo, cuocete le linguine al dente, scolatele e mescolatele a sugo cospargendo di prezzemolo fresco.