Pasta al nero di seppia

Autore: Staff Siciliafan

Data: 04 Agosto 2013

Pasta al nero di seppiaIngredienti per 4 persone:
1-2 spicchi d'aglio400 gr di linguine
3-4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
Pepe q.b.4 cucchiai prezzemolo tritato
Sale q.b.
1 scalogno
700 gr di seppie con la sacca del nero
1 bicchiere di vino

PREPARAZIONE:
1) Per estrarre la sacca con il nero dalla seppia, praticare una incisione estraendo l'osso del dorso, staccare la testa ed eliminare occhi e rostro (il dente centrale).

2) Spellare la seppia e rimuovere le viscere, facendo attenzione a non rompere la sacca con il nero che si trova nella parte bassa. Mettere da parte la sacca mantenendola sempre umida.

3) Dopo aver pulito la seppia, tagliarla a quadratini o listarelle, preparare un soffritto di aglio e scalogno tritati e unire le seppie, mescolando per circa 5 minuti.

4) Fatto ciò, aggiungere 3 cucchiai di prezzemolo.
Sfumare con del vino bianco e aggiungere un pizzico di sale e pepe.

5) Lasciare in cottura per altri 10-12 minuti a fuoco basso coprendo la padella e successivamente aggiungere i sacchetti con il nero, facendoli sciogliere con un cucchiaio di legno.

6) In una pentola con acqua bollente lessare le linguine e scolarle ancora al dente.

7) Aggiungere la pasta nel composto con il nero di seppia e saltarle qualche istante.

Servire con una spolverata di prezzemolo.

Da: Vacanze in Sicilia

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-al-nero-di-seppia/

Generato il 18/11/2026