

FUSILLI AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 700 g di seppioline,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 1 cipolla,
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite bene le seppioline, tagliatele a striscioline e conservate il loro sacchetto d'inchiostro.
In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tagliata a fettine molto sottili.
Unite le seppie e quando hanno assunto un leggero colore bagnatele con il vino bianco e fate evaporare.
Aggiungete il passato di pomodoro, salate, pepate, coprite, abbassate la fiamma e cuocete per un'ora.
Lessate le linguine al dente in acqua salata.
Versate l'inchiostro delle seppie nel sugo e aggiungete del prezzemolo tritato.
Scolate la pasta, passatela nel tegame della salsa e poi sul piatto da portata.