

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 500 g di sepioline fresche,
- 10 cl di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di timo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe nero.

Pulite accuratamente le sepioline, eliminatene l'osso e recuperate la vescichetta con il nero badando a non romperla. Lavate le sepioline e tagliate a listelli quelle più grandi.

I ciuffi e quelle molto piccole si possono lasciare interi.

In una padella versate l'olio, unite il burro e rosolatevi a fuoco medio l'aglio e il timo.

A piacere potrete poi eliminarli o lasciarli.

Quando il burro comincerà a spumeggiare unite le sepioline.

Mescolate e lasciate insaporire 1 minuto.

Bagnate con il vino bianco e cuocete a fuoco vivo per 10 minuti.

Salate e pepate a fine cottura.

Scolatele, raccoglietele in una tazza e tenetele in caldo coperte.

Portate ad ebollizione una pentola con acqua salata e fatevi cuocere al dente le linguine.

Nel frattempo nel fondo di cottura delle sepioline mettete le vescicole di nero di seppia e schiacciatele con la forchetta.

Mescolate e lasciate addensare a fuoco vivo per 2-3 minuti.

Scolate le linguine e versatele nella padella con il sugo nero.

Mescolatele accuratamente a fuoco vivo per 1 minuto.

Cospargetele con prezzemolo fresco tritato e distribuitele nei piatti individuali.

Coprite le linguine con le sepioline bianche creando un gradevole contrasto di colori.