

## MACCHERONI CON LE SEPPIE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncelli,
- 500 g di seppie,
- 400 g di passata di pomodoro,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 manciata di prezzemolo.

Far imbiondire l'aglio schiacciato con l'olio, eliminarlo e versare nella padella le seppie pulite e tagliate a striscioline. Dopo qualche minuto, versare il vino e far evaporare a fuoco vivo, quindi aggiungere la salsa, salare, pepare, coprire e far cuocere per 20 minuti.

Lessare la pasta e condirla con la salsa ed una manciata di prezzemolo.