
NASTRINI AL RAGÙ DI SEPPIOLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastri,
- 800 g di seppie,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 manciata di basilico,
- 250 g di salsa di pomodoro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Dopo aver lavato sotto l'acqua corrente le seppie pulite, tagliarle a pezzettini e metterle a cuocere in una pentola finché avranno perso tutta l'acqua.

Appena questa sarà evaporata, aggiungere 2 cucchiaini di olio d'oliva, la cipolla sbucciata e affettata e 2 spicchi d'aglio schiacciati.

Far rosolare, unire 250 g di salsa e continuare la cottura per 20 minuti.

Nel frattempo lessare al dente i nastri, scolarli, trasferirli nel sugo di seppie, bagnarli con un mestolino della loro acqua di cottura, aggiungere una manciata di basilico spezzettato e saltarli velocemente.