
SPAGHETTI 'CCU NIURU RI SICCI'

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 seppie di 150 g,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 300 g di filetti di pomodoro,
- 1 peperoncino rosso secco,
- 1 manciata di prezzemolo fresco tritato,
- sale.

Pulite le seppie e staccate a ciascuna la vescica contenente il nero, facendo attenzione a non farle rompere. Tagliate a liste le seppie e, dopo averle ben lavate, lasciatele ben sgocciolare in uno scolino fino a quando non sarà pronto il fondo di cottura.

Soffriggete nell'olio l'aglio col prezzemolo e col peperoncino.

Appena sarà dorato versate le seppie e le vesciche che si romperanno quando col mestolo andrete a rimestare per insaporire il tutto.

Aggiungete il pomodoro, salate, e lasciate cuocere a fuoco lento in tegame coperto.

Lessate gli spaghetti e scolateli al dente.

Versate sul fondo di una zuppiera parte del sugo.

Unitevi gli spaghetti.

Mescolate bene e distribuite sulla superficie il rimanente sugo con una spolverata di prezzemolo tritato.