

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 2 sacchetti di inchiostro di seppia,
- sale.

Per condire:

- 150 g di tonno,
- capperi salati,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Disponete la farina a fontana, al centro sgusciatevi le uova e versatevi l'inchiostro delle seppie e il sale.

Impastate fino a ottenere una pasta morbida e liscia.

Tiratela a sfoglia, ripiegate la più volte e tagliate le tagliatelle larghe 1/2 centimetro.

In una ciotola mescolate il tonno sminuzzato con i capperi lavati e strizzati, ammorbidite con tre cucchiaini d'olio.

In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi le tagliatelle.

Scolatele al dente e conditele con la salsa fredda.

Mescolatele bene e servite senza aggiunta di formaggio.