

SUGO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di sepioline
- 250 g di pomodori pelati
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Pulite e lavate più volte le sepioline, togliete loro la bocca e gli occhi, di metà tenete da parte il sacchettino dell'inchiostro .
Tagliatele a listerelle.

In un tegame scaldate quattro cucchiari d'olio con lo spicchio d'aglio intero e ritiratelo appena è diventato color d'oro.

Mettete nel recipiente le sepioline e fate insaporire per alcuni minuti.

Aggiungete i pelati tagliati a dadini e cuocete per circa venti minuti a fuoco dolce.

Versate l'inchiostro e buttate via il sacchettino che lo contiene.

Regolate il sale.

Cospargete di prezzemolo tritato al momento e condite linguine, spaghetti, taglierini all'uovo.