



Ogni lunedì, in casa Martelli, Lorenzo cucina un buon piatto di:

Gli SPAGHETTINI al nero di seppia

INGREDIENTI:
per cinque persone

350 gr. di Spaghettoni
1 seppia fresca (500 gr. circa)
3 scalogni
1 pomodoro maturo fresco
olio extra vergine q.b.
peperoncino
prezzemolo tritato a piacere
sale

Pulisci la seppia e conserva il nero, da sciogliere a parte in una piccola tazzina di brodo caldo.

Taglia la seppia a listarelle. In una padella versa un filo d'olio extra vergine, lo scalogno tritato e il peperoncino. Quando il tutto sarà appassito, unisci il pomodoro a pezzetti e la seppia, regola di sale e lascia cuocere a fuoco basso per 20 minuti circa finché il pesce non risulta morbidissimo. A questo punto unisci il nero di seppia liquido.

Cuoci gli Spaghettoni per 4-5 minuti, in modo da lasciarli molto al dente e saltali in padella finché non avranno ritirato tutto il liquido del sugo.

Spolvera con il prezzemolo e servi in tavola.

martelli
famiglia di pastai
dal 1926