

PRIMI PIATTI

Spaghetti 'ccu niuru ri sicci'

Tradizione: Calabria

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta tipo spaghetti	500 g
Seppie di 150 g	2
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Filetti di pomodoro	300 g
Peperoncino rosso secco	1
Prezzemolo fresco tritato	1 manciata
Sale	

Preparazione

- 1 Pulite le seppie e staccate a ciascuna la vescica contenente il nero, facendo attenzione a non farle rompere.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 Lessate gli spaghetti e scolateli al dente. Versate sul fondo di una zuppiera parte del sugo. Unitevi gli spaghetti.
- 5 Mescolate bene e distribuite sulla superficie il rimanente sugo con una spolverata di prezzemolo tritato.