

# Linguine al nero di seppia



Oggi Frasincucina vi propone le linguine al nero di seppia, un primo piatto di mare elegante, delicato e soprattutto molto buono, perfetto anche per il cenone di Natale.

E siccome anche l'occhio vuole la sua parte, con un po' di accortezza si può giocare con il nero di seppia e curare anche l'impattamento.

**Ingredienti per 2 persone**

2 seppie (circa 250n g pulite)

250 g di linguine

30 g di concentrato di pomodoro

vino bianco

olio

sale

latte

Per prima cosa pulire le seppie, facendo attenzione a conservare la sacca contenente l'inchiostro.

Lavarle accuratamente e tagliarle in piccole pezzettini.

Cuocere le seppie in una padella abbastanza grande da contenere poi la pasta, con mezzo bicchiere di acqua e un filo d'olio.



Dopo circa 10 minuti, quando l'acqua di cottura inizia ad evaporare, sfumare con il vino bianco e procedere la cottura per 1/8 minuti. Aggiungere ora il concentrato di pomodoro che servirà a dare un po' di cremosità al condimento.



Aprire le sacche contenenti il nero in una tazza, aggiungere un po' di acqua calda per sciogliere bene l'inchiostro e versare il tutto nella padella con le seppie.



Lasciar restringere ancora qualche minuto e poi aggiungere un filo di latte. Fino ad ora non abbiamo aggiunto il sale, prima meglio assaggiare il condimento e aggiungerlo solo se necessario.

Cuocere la pasta e scolarla molto al dente conservando

**l'acqua di cottura.**

**Trasferire le linguine nella padella con le seppie, saltare per almeno un minuto aggiungendo se necessario un pochino di acqua.**



**Servire le linguine calde e a piacere aggiungere un po' di prezzemolo o dell'erba cipollina più che altro per un tocco di colore.**

**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi gli altri Primi](#)**

**[Vedi tutte le ricette](#)**