

Tagliolini al doppio nero di seppia

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
Cottura: 10 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Media

I tagliolini al doppio nero di seppia formano un primo piatto dallo spiccato sapore di mare, in cui troviamo della pasta fresca fatta in casa colorata e insaporita con il nero di seppia, accompagnata da un condimento altrettanto nero e arricchito dalla tenera carne di piccole seppie.

Se non possedete una macchina per la pasta elettrica con la quale realizzare i tagliolini, potete sempre ripiegare su quella classica a manovella oppure, come ultima risorsa ma non meno preziosa, sulle vostre mani.



Ingredienti per i tagliolini

» **Farina**
di grano duro 250 gr

» **Nero di seppia**
8 gr

» **Sale**
1 pizzico

» **Uova**
3

...per il condimento

» **Aglio**
3 spicchi

» **Nero di seppia**
4 gr

» **Fumetto di pesce disidratato**
1/2 cucchiaino (oppure 1/2 bicchiere di liquido)

» **Pepe**
macinato q.b.

» **Pomodori**
concentrato 1 cucchiaino

» **Seppie**
(o seppioline) 250 gr

» **Vino**
bianco 1/2 bicchiere

...per guarnire

» **Prezzemolo**
tritato q.b.

Preparazione



Se per preparare i tagliolini userete una macchina per la pasta elettrica, introducete nella sua tazza la farina, le uova, il nero di seppia e il sale. Azionate la macchina per impastare e quindi ottenere i tagliolini: quando la pasta uscirà dalla trafila tagliatela della lunghezza di circa 20 cm, infarinatela e ponetela su di un vassoio sul quale avrete steso un canovaccio pulito.

Se non possedete una macchina elettrica per la pasta, introducete tutti gli ingredienti sopracitati in una ciotola capiente e impastate con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo; stendete la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia spessa circa 1 mm, poi infarinatela, arrotolatela e tagliatela formando dei tagliolini della larghezza di 2-3 mm.



Lavate e pulite le sepioline ricordandovi di eliminare l'eventuale osso interno e il dente al centro dei tentacoli, quindi tagliatele a striscioline sottili. In una padella, fate imbiondire 3 spicchi d'aglio in 4 o 5 cucchiai di olio extravergine di oliva, poi togliete l'aglio e unite all'olio le seppie facendole saltare qualche istante; non appena si saranno asciugate, sfumatele con il vino bianco e proseguite nella cottura qualche altro istante, unendo il fumetto, una macinata di pepe, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e il nero di seppia.



Cuocete il tempo necessario affinché la carne della seppia si intenerisca, fattore che può variare in base alla grandezza delle seppie o ai gusti personali; cercate in ogni caso di non fare asciugare troppo il preparato (massimo 5-6 minuti totali di cottura).



Scolate i tagliolini tenendo da parte un po' di acqua di cottura, quindi versateli nella padella unendoli al sugo con le sepioline ed eventualmente unite un po' di acqua di cottura se la pasta risultasse troppo asciutta; saltate qualche istante per amalgamare gli ingredienti e servite spolverizzando il piatto con del prezzemolo tritato.

Consiglio

Per preparare i tagliolini al doppio nero di seppia, abbiamo utilizzato delle sepioline giovani, piccole e tenere, ma volendo, potete utilizzare anche delle seppie più grosse; ricordatevi però che in questo caso la carne dovrà cuocere un po' di più per diventare tenera.

Se avete comprato delle sepioline pulite e prive del sacco contenente il nero, potete acquistare quest'ultimo in bustine (generalmente da 4 gr ciascuna) che troverete nel reparto pesce dei supermercati più forniti.