

Spaghetti 'ccu Niuru Ri Sicci'

Pulite le seppie e staccate a ciascuna la vescica contenente il nero, facendo attenzione a non farle rompere. Tagliate a liste le seppie e, dopo averle ben lavate, lasciatele ben sgocciolare in uno scolino fino a quando non sar? pronto il fondo di cottura. Soffriggete nell'olio l'aglio col prezzemolo e col peperoncino. Appena sar? 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. Lessate gli spaghetti e scolateli al dente. Versate sul fondo di una zuppiera parte del sugo. Unitevi gli spaghetti. Mescolate bene e distribuite sulla superficie il rimanente sugo con una spolverata di prezzemolo tritato.

Ingredienti

500 G Pasta Tipo Spaghetti
2 Seppie Di 150 G
2 Spicchi Aglio
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
300 G Filetti Di Pomodoro
1 Peperoncino Rosso Secco
1 Manciate Prezzemolo Fresco Tritato
Sale

Note

Luogo: Calabria.