

## Spaghetti al nero di seppia

### Ingredienti

- 400 Gr Di Spaghetti
- 700 Gr Di Seppie Da Pulire, Con La Sacca Del Nero
- 1 Spicchio Di Aglio
- Olio Evo Q.B.
- 1 Bicchiere Di Vino Bianco
- Sale Q.B.
- Pepe Macinato Q.B.
- Prezzemolo Tritato Q.B.

### Preparazione

Pulite le **seppie**, ed estraendo l'osso dal dorso. Apritele a metà, quindi estraete delicatamente le sacche contenente il **nero di seppia**, e tenetele da parte in una **ciotola**.

Pulite il resto delle seppie togliendo occhi e denti centrali, tagliandole a listarelle e mantenendo la parte dei tentacoli.

In una padella mettete l'olio e aggiungete l'aglio, quindi toglietelo appena sarà ben dorato.

Adagiate le seppie nella padella, con l'olio, e mescolate cuocendo per 5 minuti aggiungendo il **vino bianco**.

Una volta evaporato il vino, unite le sacche con l'inchiostro della seppia, e con l'aiuto di un cucchiaio, rompetele facendo una leggera pressione.

Aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate.

Dopo aver cotto e scolato gli **spaghetti al dente**, uniteli alle seppie in pentola e saltate tutto insieme, aggiungendo il **pepe**.

Servite gli spaghetti ben caldi.

**Buon appetito..!**