

Spaghetto al nero di seppia



Via Gesuita 4/B - 48018
San Biagio Faenza (RA) Italy
Cantina info@poderimorini.com
Tel: 0546 638172
<http://www.poderimorini.com>

Morosè Spumante rosè con Spaghetto al nero di seppia.



Ingredi

enti due seppie a persona, aglio olio evo, peperoncino passata di pomodoro.
Pulire le seppie e togliete con delicatezza le sacche di nero. Tagliate la seppia a strisce, come spaghetti, mentre i tentacoli fateli i due pezzi. In una padella scaldare la passata di pomodoro e tenetela in caldo per il finale del piatto.
Fate saltare l'aglio nell'olio aggiungete il peperoncino e mettete a cuocere per 8 minuti i tentacoli, poi aggiungete le strisce di seppie, intanto buttate gli spaghetti e a due minuti dalla cottura aggiungete all'ingrediente le sacche di nero, scolate gli spaghetti e amalgamate il tutto a fiamma viva per un minuto. Nel piatto aggiungete a parte la passata di pomodoro.



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Dani Vino Bianco Macerato con fermenti autoctoni		16€	si	Lo trovi da...	
Morosè Spumante rosè		10.37€	si	Lo trovi da...	
Zeffiretto Frizzante Doc		8.00€	si	Lo trovi da...	
Augusto Bursòn Ravenna rosso IGT 2016		17€	si	Lo trovi da...	
Nonno Rico Sangiovese Riserva Oriolo 2016 Doc		17€	si	Lo trovi da...	
Rubacuori Passito da uve rosse		26€	si	Lo trovi da...	