

Isola d'Elba

## Tagliolini al nero di seppia

**Difficoltà:** media

**Tempo:** 1 h

**Ingredienti:**

- 350 g. di tagliolini all'uovo
- 500 g. di seppie fresche pulite con il sacchetto nero intatto a parte
- 3 acciughe (o pasta di acciughe)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi d'aglio
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- peperoncino (a piacere)
- olio extra vergine d'oliva



In una padella scaldate 2-3 cucchiaini di olio di oliva, poi rosolatevi gli spicchi d'aglio pelati, un poco di peperoncino (a piacere) e le acciughe. Aggiungete le seppie tagliate a cubetti, sfumate con il vino e lasciate cuocere a fuoco moderato. Al termine della cottura unite il nero delle seppie nel fondo di cottura, cospargete con il prezzemolo e servite subito I tagliolini ben caldi.