



Linguine d'estate seppie e basilico

Primi



Seppie pulite
AL NATURALE

4 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

20/25 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

- 1 confezione di seppie Arbi 400gr
- 320/400gr linguine
- 2 pomodori
- 1 mazzetto di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 20gr noci
- 15gr pinoli
- sale q.b.
- peperoncino fresco (opzionale)

Preparazione

- ✓ Fate scongelare le seppie e tagliatele alla julienne, preparate poi un soffritto con gli spicchi di aglio tritati e l'olio, fate soffriggere per pochi secondi aggiungendo poi le seppie, continuate la cottura per 6 minuti circa.
- ✓ Intanto mettere a cuocere la pasta, linguine o spaghetti se preferite.
- ✓ Sfumate le seppie con il vino bianco per 4 minuti, unite quindi i pomodori tagliati a cubetti non troppo piccoli.



- ✓ Proseguite la cottura per pochi minuti aggiustando di sale e peperoncino.
- ✓ Scolate la pasta ben al dente, fatela quindi saltare in padella con gli altri ingredienti cercando di far legare bene il tutto.



- ✓ Aggiungete le foglie del basilico, i pinoli e le noci, tritati con l'aiuto di un mixer da cucina.
- ✓ Prima di servire condite con un filo di olio a crudo.



Buon appetito!