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.

Ingredienti 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 scaldate 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'intingolo 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...**	