

Tagliolini al ragù di seppia

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di seppie pulite
- 400 g di passata di pomodoro
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di prezzemolo da tritato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione del ragù di seppia

Per prima cosa preparate le seppie. Tagliate le seppie a tocchetti per poi passarle col mixer perché diventino una specie di macinato. Fate poi un trito con la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola, assieme allo spicchio d'aglio finché non appassisce. A questo punto alzate la fiamma, aggiungete la seppia, lasciandola insaporire qualche minuto e sfumate con il vino bianco. Una volta che il vino è evaporato unite la polpa di pomodoro, regolate il sale e il pepe, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per circa 40/45 minuti o fino a quando le seppie non saranno tenere e il ragù ben ristretto. Versate la pasta, che avrete cotto separatamente, direttamente in padella per amalgamarla bene con il condimento e date una generosa spolverata di prezzemolo.



Ingredienti per la sfoglia

- 400 gr. di farina 00
- 4 uova
- Sale quanto basta

Metti la farina "00" sulla spianatoia formando una fontana, con le dita fai una cavità, spolverizza tutt'intorno con un pò di sale e sguscia al centro della farina le uova. Unisci la farina alle uova, prendendola dalle pareti della fontana e comincia ad impastare, quando l'impasto inizierà a prendere consistenza lavoralo a piene mani. Dopo aver impastato almeno 10 minuti avvolgila nella pellicola e lascia riposare l'impasto per almeno 30 minuti. Quindi stendi l'impasto sulla spianatoia sempre ben infarinata con l'aiuto di un mattarello fino ottenere una sfoglia sottile e dallo spessore uniforme. Per girare la sfoglia, avvolgila sul mattarello e ruotala. Per un taglio classico come quello dei tagliolini, arrotola la sfoglia e con un coltello lungo e ben affilato taglia la pasta a strisciole di 3 mm.