



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Tagliatelle al ragù con seppie e piselli freschi

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Tagliatelle Kg 1
Seppioline pulite Kg 1,2
Piselli puliti gr. 400
Scalogno gr. 30
Pomodorini gr. 500
Basilico nr. 2 mazzetti
Prezzemolo q.b.
Peperoncino
Olio oliva e.v. gr. 150
Sale

PROCEDIMENTO

Tagliare le seppie a listarelle, sbollentare i piselli in acqua bollente salata, raffreddarli e tenerli in disparte, tagliare i pomodorini a rondelle e marinarli in una terrina con olio oliva extra vergine (e.v.).

Fare un soffritto con lo scalogno tritato e poco olio oliva e. v., aggiungere i pomodorini tagliati e circa 10 minuti dopo i piselli, il peperoncino e il sale.

In un'altra padella saltare con poco olio di oliva e.v. le seppie e farle appena sudare.

Aggiungere poi nel sughetto di pomodori e piselli.

Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il sugo, profumare con basilico e prezzemolo tritati.

Servire.