Pasta con le seppie



Posso tranquillamente dire che questi spaghetti, da una quarantina d'anni, sono uno dei miei *cavalli di battaglia*; sempre apprezzati dai miei ospiti e, in fondo, anche abbastanza semplici da preparare, perlomeno rispetto allo splendore del piatto finale che si ottiene.

In fondo la parte che richiede un po' più di tempo e attenzione è quella relativa alla pulizia delle seppioline, che devono essere quelle piccoline.

E, se la vostra pescheria ne ha la pazienza, è possibile che le troviate già pulite, solo da tagliare e lavare.

Tutto il resto segue la normale procedura di un sugo di mare veloce in padella e non servono ingredienti di difficile reperibilità.

L’unica astuzia da tener presente è che in questa preparazione la pasta andrà scolata molto al dente per poter terminare la cottura in padella assorbendo dalla salsa lasciata volutamente ancora fluida, non solo il liquido ma specialmente tutto l’aroma e il sapore del sugo.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per quattro persone:

pasta (spaghetti)	g	280
seppioline		g
olio EVO	CT.	3
cipolla	pz.	1
aglio	spicchio	1
vino bianco	cc	50
passata di pomodoro	CT.	4
concentrato di pomodoro	ct.	1
zucchero	presa	1
prezzemolo		Ad Lib.
sale e pepe		QB.
olio EVO	CT.	3

Preparazione:

Pulire le seppioline e separare le gambe dalla sacca.

Lavare bene e tagliare a pezzettini i tentacoli.

Le sacche, invece, tagliarle a strisce e tenerle da parte.

Tritare la cipolla e schiacciare (o tritare finissimo) lo spicchio d'aglio.

Scaldare l'olio in una grossa padella (servirà poi anche a farvi insaporire la pasta) e farvi rosolare delicatamente cipolla e aglio.

Aggiungere i tentacoli tritati e farli insaporire per alcuni minuti.

Quindi completare con le sacche a strisce, bagnare col vino bianco e appena sfumato aggiustare di sale e pepe.

Nel frattempo mettere a cuocere l'acqua per la pasta.

Aggiungere il pomodoro, il concentrato, una presa di zucchero e metà del prezzemolo, tritato.

Lasciar cuocere appena sobbollendo e buttare la pasta. Se il sugo tendesse ad asciugarsi, aggiungere un po' dell'acqua di cottura: dovrà essere lievemente liquido fino alla fine.

Appena la pasta è giusto al dente, scolarla subito e versarla nella padella ora a fiamma molto vivace.

Far saltare gli spaghetti per un paio di minuti fino a far asciugare e assorbire la salsa.

Condire col restante prezzemolo, spezzettato con le mani, e servire subito in tavola direttamente dalla padella.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Questa è la versione in rosso; se non amate il pomodoro o preferite un sugo in bianco raddoppiate la quantità di vino e non lesinate nell'aggiungere, quando necessario, dell'acqua di cottura della pasta.
È proprio in questa salsa che la pasta raggiungerà il punto ideale di cottura.