

Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti per 4 persone:

Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

-600 gr di Pasta fresca (fusilli, cortecce, scialatielli, ecc) al nero di seppia, oppure

(500 gr di farina di semola di grano duro e le vescichette di nero delle seppie)

-2 Seppie intere di media grandezza (400-500 gr cadauna)

-100 gr. Pecorino grattugiato

-400 gr. di Pomodori pelati

-Olio EVO

- 2 spicchi di Aglio

-Prezzemolo/ Sale / Pepe nero / Peperoncino

-Mollica di pane casereccio o raffermo

-1 Uovo

-1/2 bicchiere di Vino bianco secco

Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

-1 Cipolla bionda

Preparazione:

PASTA: in una ciotola impastare la farina con l'acqua tiepida in cui si sarà aggiunto il nero di seppia ed un pizzico di sale. Lavorare bene e poi formare una palla, avvolgerla in una pellicola e farle riposare per almeno mezz'ora;

- Lavorare l'impasto per ottenere il tipo di pasta che si vuole realizzare;



Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

- In una padella capiente versare dell'olio e farvi imbiondire la cipolla tagliata fine ed uno spicchio d'aglio in camicia. Una volta che il tutto è rosolato, eliminare l'aglio e togliere le cipolle dalla padella, tenerle da parte e lasciare il fondo;



Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

FARCIA: in una ciotola mettere la mollica di pane bagnata e strizzata ed unire il pecorino grattugiato, l'aglio tritato finissimo, il sale, il pepe ed il prezzemolo tritato. Amalgamare il tutto con l'uovo;



Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

- Pulire ed eviscerare le seppie senza togliere l'osso e facendo attenzione a non rompere il sacco;

- Farcire le seppie e chiudere il sacco usando spiedini in legno, senza preoccuparsi di una perfetta chiusura perché, eventuali fuoriuscite di ripieno durante la cottura, renderanno il sughetto più gustoso;



Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

- Riscaldare l'olio residuo nella padella, aggiungere le seppie farcite e, insieme ai tentacoli, farle rosolare da entrambi i lati finchè non cambiano colore diventando ambrate ed espellono l'osso;

- Appena asciugate, farvi sfumare il vino bianco e far continuare la cottura aggiungendo la cipolla già rosolata, l'eventuale rimanenza di farcia, i pomodori pelati schiacciati a mano, salare e, se piace, unire del peperoncino;



Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

- Far cuocere coperto per circa 20' dopo di che togliere le seppie e tenerle al caldo;
- A parte cuocere la pasta fresca e, non appena pronta, unirla al sugo in padella e far amalgamare i sapori per un minuto.

Servire la pasta con i tentacoli e coprire con qualche scaglia di pecorino dolce. Le seppie si potranno servire come secondo piatto.

Fusilli neri al ragù di seppie ripiene

Scritto da Antonio Cedrola

