

## Spaghetti al nero di seppia

### Ingredienti per 4 persone

Spaghetti	400 gr.
Seppie con la sacca del nero	600 gr.
Aglione	2 spicchi
Vino bianco	un bicchiere
Sale e pepe	q.b.
Prezzemolo tritato	q.b.
Olio Evo	q.b.

### Procedimento:

Togliete dalle seppie le sacche contenente il **nero** e **tagliate le seppie a striscioline, anche i tentacoli**.

In una padella mettete a soffriggere dell'**aglio** e **quando è dorato** toglietelo, adagiatevi le **seppie** e mescolate cuocendo per pochi minuti aggiungendo del **vino bianco**.

Fate evaporare il vino e unite le sacche con l'**inchiostro della seppia**.

Aggiungete il **prezzemolo** tritato e mescolate per bene.

A questo punto aggiungete il condimento agli spaghetti al dente aggiungete un pò di **pepe**.

Servite gli spaghetti ben caldi.

**Buon appetito!**