



Un primo piatto di pesce classico in perfetto stile total black: le linguine al nero di seppie, una pietanza dall'aspetto accattivante e dal gusto sublime, perfetta per chi ama i sapori di mare. Questa preparazione dalle umili origini è annoverata ai giorni nostri tra i piatti più raffinati ed estrosi. Un tempo il nero di seppia si consumava per condire le seppie stesse in mancanza di altro, una pratica comune dei pescatori per cercare di scartare il meno possibile e ottenere la massima resa da questi teneri molluschi, facendo così di necessità virtù. Ora questo prezioso e saporito inchiostro rappresenta un colorante naturale dal gusto intenso molto apprezzato in cucina e rivisitato nelle sue forme più gourmet. La ricetta delle linguine al nero di seppie con la sua elegante semplicità rimane uno dei piatti evergreen irrinunciabili della nostra tradizione culinaria, venite a scoprire i nostri consigli per realizzarlo al meglio!

Ingredienti

Bavette 320 g
Seppie da pulire, con la sacca del nero 700 g
Aglio 1 spicchio
Olio extravergine d'oliva 40 g
Vino bianco 80 g
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Prezzemolo tritato q.b.

Preparazione



Per preparare le linguine al nero di seppia, mettete a bollire l'acqua che vi servirà poi per cuocere la pasta: salate a bollore. Poi pulite ciascuna seppia seguendo le indicazioni che trovate nella nostra scheda [Come pulire le seppie](#). Per prima cosa praticate un piccolo e leggero taglio sul dorso per estrarre l'osso della seppia (1). Apritela a metà, quindi staccate delicatamente la sacca contenente il nero di seppia (2) e tenetela da parte in una ciotolina coprendola con un tovagliolo inumidito (3) in modo da non farla asciugare. Proseguite allo stesso modo per le altre.



Dividete poi la testa dal resto del corpo, spellatela (4) e tagliate via gli occhi assieme al dente centrale, tenendo invece la parte dei tentacoli. Prima di pulire l'ultima seppia ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata e dal bordo alto, che servirà per la cottura della pasta. Sciacquate tutte le seppie così pulite sotto l'acqua corrente (5) e tagliatele a listarelle (6),



lasciando intera la parte dei tentacoli (7). Non appena l'acqua per la pasta avrà raggiunto il bollore, salate e versate le bavette (8) e cuocete per circa 8 minuti o il tempo indicato sulla confezione. In una padella capiente scaldate l'olio di oliva con uno spicchio di aglio sbucciato, poi non appena l'aglio sarà dorato, toglietelo (9)



e versate le seppie (10), mescolate e fate rosolare per 5 minuti, poi sfumate con il vino bianco (11) e lasciate evaporare completamente per un paio di minuti. Aggiungete un pizzico di sale, poi versate le sacche di inchiostro in padella (12)



con l'aiuto di un cucchiaio rompete le sacche, facendo pressione con il dorso (13). Mescolate per insaporire le seppie (14). Nel frattempo la pasta sarà giunta a cottura, scolatela direttamente nella padella con le seppie (15).



quindi aromatizzate con il prezzemolo fresco tritato (16), mescolate un'ultima volta (17) e servite subito in tavola le vostre linguine al nero di seppia (18).



Tra le tante ricette di mare, quella degli spaghetti al nero di seppia presenta un fascino del tutto particolare. Il color nero intenso della pastasciutta potrebbe addirittura impressionare coloro che assaggiano questa pietanza per la prima volta. Tuttavia non tiratevi indietro, in quanto si tratta di una prelibatezza! Curiosamente la ricetta della pasta al nero di seppia ha una doppia origine: la si ritrova sia in Sicilia, nella zona del Catanese, che nel Veneto, nella zona della laguna di Venezia, dove il nero di seppia viene tradizionalmente utilizzato come condimento dei bigoli. A dispetto delle sue umili origini, allorché delle seppie si consumava per necessità quasi tutto, nero di seppia compreso, questo piatto è divenuto oggi una specialità gastronomica di alta classe rinomata in tutto il mondo. Proponiamo di seguito una ricetta leggermente diversa da quella tradizionale siciliana, dove di norma vengono impiegati anche i pomodori.

Ingredienti per 4 persone ½ bicchiere di vino bianco

1 spicchio di aglio

1 peperoncino fresco, se gradito

1 cucchiaino di aceto balsamico

1 scalogno di piccole dimensioni

4 cucchiari di pomodoro pronto

3 ciuffi di prezzemolo

4 cucchiari di olio extravergine di oliva

400 grammi di spaghetti

500 grammi di seppioline di taglia media

Sale quanto basta

Pepe quanto basta

Preparazione degli spaghetti al nero di seppia

Pulite le seppie aprendone il sacco con un paio di forbici. Estraete con molta cura le vesciche di inchiostro e mettetele da parte. Scartate dalle interiora la vescica marrone perché potrebbe contenere della sabbia e conservate tutto il resto. Rimuovete l'osso, le cartilagini ed il becco. Riducete i sacchi in listarelle, i tentacoli a pezzettini e tritate le interiora. Lavate i pezzettini di seppia in acqua fino ad aver rimosso tutta la sabbia eventualmente presente. Tritate lo scalogno, il peperoncino ed i ciuffi di prezzemolo a pezzettini sottilissimi. Sbucciate uno spicchio d'aglio. Lasciate da parte un poco di prezzemolo che servirà per guarnire il piatto.

Scaldate tre cucchiai di olio extravergine di oliva in una grossa padella, aggiungetevi lo scalogno tritato e lo spicchio di aglio intero. Lasciate che l'aglio si colori un poco quindi aggiungete anche il trito di peperoncino e, per ultime, le seppie. Insaporite con un cucchiaino di aceto e soffriggete le seppie per due minuti a fuoco alto. Abbassate la fiamma, aggiungete il prezzemolo tritato e mezzo bicchiere di vino bianco. Cuocete per venti minuti allungando con acqua quando il vino sarà completamente evaporato. Assicuratevi che la carne delle seppie si sia ammorbidita a sufficienza prima di terminare la cottura.

Nel frattempo, portate a bollire un litro di acqua e rompete in un bicchiere le vesciche di inchiostro che avete tenuto da parte in precedenza. Per far fuoriuscire l'inchiostro, aiutatevi con le forbici o pungete le vesciche delicatamente con uno stecchino; fate molta attenzione a non farle esplodere per non inondare tutta la cucina di inchiostro! Versate il nero di seppia nella padella e lasciate colorare il condimento cuocendo per un minuto a fuoco vivo. Togliete lo spicchio d'aglio, spolverate con una macinata di pepe e, se dovesse essere necessario, correggete di sale.

Cuocete gli spaghetti e scolateli al dente conservando un poco di acqua di cottura. Ripassate gli spaghetti nella padella per un minuto facendo in modo che si colorino completamente del nero di seppia. Allungate il condimento con un poco di acqua di cottura della pasta se questo dovesse risultare eccessivamente denso. Spegnete il fuoco e distribuite la pasta nei piatti da portata. Spolverate gli spaghetti al nero di seppia con il prezzemolo tritato rimasto e servite.