

A tavola con

# Maximilian I

by *Meryia Beni Jodi*

## Linguine alle seppie e peperoni

Le linguine alle seppie e peperoni sono un primo piatto di pesce colorato e sfizioso. Una ricetta semplice e veloce perfetta per chi ha i minuti contati.

### Ingredienti:

200 g linguine  
5 seppie scongelate  
1 peperone rosso  
olio extravergine di oliva q.b.  
2-3 cucchiaini prezzemolo  
tritato  
1 spicchio aglio  
sale q.b.

### Procedimento:

1. Pulire le seppie, eliminare il rostro e tagliarle a striscioline sottili.
2. Tagliare a listarelle un peperone rosso.
3. Portare a bollore una pentola d'acqua salata ed immergervi la pasta.
4. Cuocere in una padella a fiamma viva (con un filo d'olio) le seppie per circa 3-4 minuti. Quindi rimuoverle e metterle da parte.
5. Nella stessa padella dove sono state cotte le seppie soffriggere uno spicchio d'aglio. Aggiungere il peperone a listarelle e cuocere per qualche minuto. Frullare il tutto con un frullatore a immersione. Continuare quindi la cottura a fuoco basso aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta.
6. Un minuto prima di scolare la pasta aggiungere al sugo di peperoni le seppie precedentemente messe da parte, qualche cucchiaio di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine di oliva.
7. Scolare la pasta e saltarla un minuto insieme al sugo per amalgamare gli ingredienti. Impiattare e servire.

### Note

- Alcune persone potrebbero trovare fastidiosa la presenza di frammenti della buccia del peperone nel sugo. Per ovviare al problema è sufficiente arrostito il peperone intero in forno e spellarlo prima di utilizzarlo nella preparazione del sugo.
- Le seppie vanno cotte molto brevemente altrimenti tendono a diventare dure e/o gomgnose.