

Pasta nero di seppia con frutos de mar

Procedimiento

- Dorar en una sartén bien caliente con un fondo de oliva el calamar cortado en anillas, los langostinos de ambos lados, al momento de dar vuelta incorporar el ajo fileteado en finas láminas y las vieiras.
- Todo previamente descongelado.
- Incorporar el vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Condimentar con sal y pimienta negra a gusto. Reservar.
- Por otro lado, hervir la pasta según las indicaciones del envase en abundante agua.
- Colar la pasta e incorporar a la preparación anterior con un poco del agua de cocción. Mezclar.
- Servir en fuente/plato incorporando por último el perejil picado y los mariscos ya salteados.

Tip

Pasta óptima para acompañar con salsas a base de mariscos, pescados salteados en aceite de oliva y vino blanco ya que permite resaltar el sabor natural de la tinta de calamar en la pasta.



Ingredientes

- **500 grs.** pasta Nero di Seppia
- **200 grs.** de langostinos
- **10** Vieiras
- **1** tubo de calamar
- **150 cc.** de vino blanco
- **2 dientes** de ajo
- Perejil finamente picado
- Sal y pimienta a gusto