

Pasta con le seppie, la versione in bianco coi pomodorini

Di questi spaghetti di mare che da una quarantina d'anni appaion spesso sulla mia tavola, non poteva e non doveva mancare una versione in bianco.

O per essere più precisi, una versione sì senza passata ma con l'aggiunta, verso fine cottura, di alcuni pomodorini freschi a spicchi.

La preparazione è molto simile a quella della [preparazione in rosso](#) con l'unica differenza che l'assenza della passata richiederà magari l'aggiunta di un po' più acqua di cottura al sugo.

Ricordiamoci poi che questi spaghetti andranno scolati molto al dente per poter terminare la cottura in padella assorbendo dalla salsa lasciata volutamente ancora fluida, non solo il liquido ma specialmente tutto l'aroma e il sapore del sugo.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per quattro persone:

pasta (spaghetti)	g.	280
seppioline	g.	300
olio EVO	CT.	3
cipolla	pz.	1
aglio	spicchio	1
vino bianco	cm ³	50
pomodorini	pz.	8
olive nere		Ad Lib.
capperi		Ad Lib.
prezzemolo		Ad Lib.
sale e pepe		QB.
olio EVO	CT.	3

Preparazione:

Pulire le sepioline e separare le gambe dalla sacca.

Lavare bene e tagliare a pezzettini i tentacoli.

Le sacche, invece, tagliarle a strisce e tenerle da parte.

Snocciolare le olive e tagliarle in quarti, lavare e dissalare i capperi.

Tritare la cipolla e schiacciare (o tritare finissimo) lo spicchio d'aglio.

Scaldare l'olio in una grossa padella (servirà poi anche a farvi insaporire la pasta) e farvi rosolare delicatamente cipolla e aglio.

Aggiungere i tentacoli tritati e farli insaporire per alcuni minuti.

Quindi completare con le sacche a strisce, bagnare col vino bianco e appena sfumato aggiustare di sale e pepe aggiungendo se necessario un cucchiaino o due di acqua.

Aggiungere metà del prezzemolo tritato, delle olive e dei capperi.

Quindi coprire e lasciar cuocere a fuoco lieve: deve solo accennare a sobbollire.

Nel frattempo, mettere a cuocere l'acqua per la pasta.

Buttare la pasta.

Controllare ogni tanto il sugo e, se tendesse ad asciugarsi, aggiungere un po' dell'acqua di cottura: dovrà mantenersi lievemente liquido fino alla fine.

Un paio di minuti prima che la pasta sia pronta, aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi e il resto delle olive e dei capperi.

Appena la pasta è giusta al dente, scolarla subito e versarla nella padella ora a fiamma molto vivace.

Far saltare gli spaghetti per un paio di minuti fino a far asciugare e assorbire la salsa.

Condire col restante prezzemolo, spezzettato con le mani, e servire subito in tavola direttamente dalla padella.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Se a fine cottura si desidera un sapore più particolare, aggiungere al posto del prezzemolo qualche foglia di basilico, pure spezzettata con le mani.