



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON TONNO E GAMBERETTI

[barbapasticcetti.blogspot.it](http://barbapasticcetti.blogspot.it)



### Ingredienti per 2 persone:

Linguine

4 cucchiaini di passata di pomodoro

1 spicchio di aglio

prezzemolo tritato fresco o surgelato q.b.

sale q.b.

peperoncino q.b.

1 manciata di gamberetti già puliti e sgusciati

Olio evo Dante q.b.

1 scatola di tonno al naturale

3 cucchiaini di nero di seppia granulare

### Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e salarla leggermente. In una padella capiente versare sul fondo olio evo e lo spicchio di aglio pulito dalla buccia diviso in 4 parti, farli rosolare ed aggiungervi la passata di pomodoro. Versare quindi il prezzemolo tritato (tenerne da parte un poco per dopo), il nero di seppia granulare ed il tonno (sgocciolato dall'acqua). Mescolare bene per far sciogliere completamente i granuli del nero di seppia e proseguire la cottura a fiamma moderata. Nel frattempo che la passata si restringe un poco, sbollentare per 2 minuti al massimo i gamberetti (in acqua che bolle non salata) scolarli ed aggiungerli al sugo. A sugo pronto versarci dentro la pasta quando sarà cotta, amalgamare il tutto e servire caldo aggiungendo sopra un po' di prezzemolo tritato che era stato lasciato da parte. Il nero di seppia granulare è già di suo saporito pertanto non va aggiunto ulteriore sale nel sugo.

