

LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 150g de Seiches
- 10cl de Vin blanc
- 5 CàS de Persil
- 1 Echalote
- 1 gousse d'Ail
- Poivre blanc : à votre goût
- Sel : à votre goût
- 300g de Linguine au noir de seiche (Réf : 552)
- 8 CàS de Sauce à l'encre de seiche (Réf : 634)
- 1 cuillère à dessert de Colatura d'anchois (Réf : 244)
- 6 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)



4 personnes



15 min



2,7 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Ajouter la colatura dans une grande casserole d'eau (elle remplace le bouillon de poisson du film)
2. La porter à ébullition pour y cuire les pâtes
3. Rincer les seiches et les couper en carrés ou bandes
4. Hacher l'échalote et l'ail
5. Dans une grande poêle, mettre de l'huile, ajouter ail et échalote hachés
6. Ajouter les seiches et remuer pendant 5 minutes. Puis, ajouter 4 cuillères à café de persil haché. Mélanger
7. Versez le vin blanc. Ajouter sel et poivre. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes en couvrant avec un couvercle
8. Ajouter l'encre de seiche et faites revenir
9. Saler l'eau des pâtes
10. Plonger les pâtes dans l'eau
11. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ un peu avant 9 minutes) et égouttez les
12. Verser dans la poêle avec la sauce et bien mélanger
13. Hors du feu ajouter du persil et mélanger
14. Pour décorer le plat ou les assiettes saupoudrer avec du persil