

Linguine al nero di seppia con gamberetti e asparagi

Autore: Cinzia Rampino

Data: 27 Giugno 2018



Oggi prepariamo le **linguine al nero di seppia con gamberetti e asparagi**. Il nero di seppia è un alimento che porta il sapore del mare in tutto quello che incontra e dona un tocco molto delicato ai piatti, regalando il colore più elegante di tutti: il nero! In nero di seppia si può reperire in pescheria ma anche nei grandi supermercati ben forniti. Se volete quello fresco potete anche estrarre direttamente la sacca dalle seppie fresche e procedere con la ricetta delle **linguine al nero di seppia con gamberetti e asparagi**.

Ricetta

1. In un pentolino fate bollire i gamberetti in acqua bollente circa 15 minuti, poi fate raffreddare e sgusciateli
2. Separatamente pulite gli asparagi eliminando tutta la parte dura e tenendo solo le punte
3. In una capiente pentola antiaderente scaldate l'olio di oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato, che toglierete non appena sarà dorato

4. Versate nella padella i gamberetti e gli asparagi, mescolate e fate rosolare per 5 minuti, poi sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare completamente per un paio di minuti
5. Aggiungete un pizzico di sale
6. Versate le sacche di inchiostro in padella delicatamente e mescolate, fate cuocere ancora qualche minuto
7. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua per la pasta, salate e portate a bollore
8. Versate le linguine e cuocete al dente
9. Scolate bene la pasta e versatela nella padella, saltandola a fuoco medio con il condimento
10. Spegnete la fiamma, coprite con prezzemolo tritato e impiattate
11. Servite le **linguine al nero di seppia, gamberetti e asparagi** calde calde!

Consigli e accorgimenti

Se non avete trovato il nero e dovete estrarlo dalle seppie fresche fate così: prendete le seppie, sciacquatele e pulitele praticando un piccolo e leggero taglio sul dorso per estrarre l'osso interno; apritele a metà e staccate delicatamente la sacca contenente il nero. Adagiate la sacca in una ciotola coprendola con un tovagliolo inumidito. Mettete invece da parte le seppie per preparare le **linguine al nero di seppia con gamberetti e asparagi**.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/linguine-al-nero-di-seppia-con-gamberetti-e-asparagi/>

Generato il 18/05/2025