



RICETTA: FETTUCCINE ALLE SEPPIE E BIETOLE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fettuccine
- 350 g di seppie
- 200 g di bietole
- 5 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 scalogno tritato
- 1 peperoncino secco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Priva le seppie della pellicina esterna e delle interiora, lavale e riducine una parte a striscioline (1). Monda le bietole, privale del gambo e utilizza solo le foglie, lavale e tagliale a listarelle sottili (2). In una padella fai appassire lo scalogno con 3 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE e il peperoncino (3).



Aggiungi le bietole (4) e fai rosolare per 1 minuto, quindi unisci le seppie (5) e lasciale insaporire per 2 minuti circa, mescolando. Regola di sale e pepe e cuoci per 7-8 minuti, a fuoco molto moderato. Cuoci le fettuccine in abbondante acqua salata e scolale al dente, quindi versale nella padella con il sugo di seppie e bietole. Mescola con cura per amalgamare (6) e servile calde, cosparse con prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE su ogni piatto.