
Trofie con seppioline

Posted by Alessandra - 2008/07/20 23:08

per 4 persone:

300 gr di pasta tipo trofie,
600 gr di seppioline gia' pulite,
100 gr di rucola,
30 gr pinoli tostati,
2 spicchi di aglio,
1 bicchiere di vino bianco,
4 cucchiaini di olio,
peperoncino spezzettato,
sale e pepe

Lavare e tagliare a listarelle le seppioline(se sono grandi).

Rosolate l'aglio nell'olio e poi aggiungere le seppioline.aggiungete il peperoncino e bagnate con il vino.

lasciare cuocere per circa 20 minuti.

intanto cuocete la pasta con meta' rucola.Scolarla al dente e condire la pasta con il sughetto alle seppioline ,la rucola rimasta e i pinoli tostati.

e buon appetito!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!;)
=====