

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Passatelli

## PASSATELLI *con* SEPIE e CARCIOFI DI BRISIGHELLA

**440 g di Passatelli**  
**350 g di seppie fresche**  
**30 g di scalogno**  
**olio extravergine di oliva**  
**olio di semi di girasole**  
**1 bicchiere di vino bianco**  
**30 g di prezzemolo tagliato a strisciole**  
**4 carciofi di Brisighella**  
**2 mestoli di brodo di pesce**  
**2 limoni, sale, pepe**

Chef Domenico Magnifico /  
Ass. Cuochi di Ravenna

Pulite e lavate le seppie; tritatene le teste al tritacarne o al coltello. Mettete una casseruola sul fuoco con un filo d'olio extravergine di oliva, aggiungete lo scalogno e fate appassire. Unite le teste delle seppie tritate e lasciate rosolare; sfumate con vino bianco.

Una volta evaporato l'alcol, coprite con 2 mestoli di brodo e cuocete per 20 minuti circa. Regolate di sale e pepe e tenete in caldo fino al momento dell'utilizzo. A parte pulite i carciofi, tagliateli a fettine sottilissime e metteteli a bagno in acqua e limone per non farli annerire. Tagliate il corpo delle seppie a fettine sottili e saltatele per un minuto in padella con sale, pepe e un filo d'olio extravergine di oliva. Friggete quindi i carciofi con l'olio di semi di girasole, dopo averli asciugati bene.

Cuocete i Passatelli in abbondante acqua bollente leggermente salata; colateli e saltateli con la salsa ottenuta con le teste delle seppie. Mettete al centro del piatto i Passatelli e guarniteli con il corpo delle seppie, la julienne di carciofi, le strisciole di prezzemolo e un filo di olio extravergine di oliva.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto