

Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

SPAGUETTI NERO DI SEPIA ?



Ingredientes: (2 personas)

- 200 gr. de espaguetis
- 1 sepia (tamaño medio)
- 100 gr. de gambas
- 3 tomates pera maduros
- Una guindilla seca
- 1 cebolla dulce y 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva y sal
- 1/2 vaso de vino blanco

Preparación:

Pelamos las gambas, reservando las cáscaras y las cabezas. En una sartén con aceite salteamos las cáscaras y las cabezas, apretándolas con una cuchara de madera para que suelten todo su jugo. Echamos un chorrito de vino blanco y otro de agua con tinta de calamar y dejamos que cueza un par de minutos. Colamos y reservamos este caldo.

Laminamos los ajos y los rehogamos en una sartén grande con un poquito de sal y la guindilla. Cuando estén empezando a dorarse añadimos la sepia cortada y las gambas. En cuanto cambien de color las sacamos para que no se pasen y las reservamos.

Pelamos los tomates y los picamos fino. Los añadimos a la sartén, incorporamos el resto del vino blanco, el jugo de las cáscaras de las gambas y la tinta y subimos el fuego. Dejamos que cueza todo junto hasta que la salsa haya reducido. Por último incorporamos las gambas y la sepia, corregimos de sal si es necesario, mezclamos con los espagueti, rehogamos todo junto para que la pasta coja el color negro, se mezclen los sabores ylisto.

Nuestra sugerencia:

Durante tu estancia en Venecia, degusta unos auténticos " spaghetti nero di sepia" en el [RISTORANTE ALLA MADONNA](#).