



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001183**

**Registrata in data 28 Mar 2017 alle ore 09:11**

**da CRISTIANA DI PAOLA**

## **Pasta al nero di seppia, pesto, scampi e lupini**

Primo piatto 100% sapore di mare.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

500 g di spaghetti (nel mio caso Verrigni)  
n.1 seppia  
700 g di scampetti  
1 kg di lupini  
400 ml di passata di pomodoro  
aglio q.b.  
30 g di basilico  
40 g di mandorle  
n.3 spicchi d'aglio  
olio extravergine di oliva  
1/2 carota  
1/2 cipolla  
1/2 costa di sedano  
sale e pepe q.b.

### **Preparazione**

Pulire gli scampetti, privandoli della testa. Una volta tolta spremere il contenuto in un piatto e tenere da parte. Eliminare il carapace e l'intestino.

In una padella versare un paio di cucchiai di olio extra vergine di oliva e uno spicchio d'aglio privato dell'anima. Fare prendere calore, senza che l'aglio prenda colore. Aggiungere il contenuto delle teste e qualche cucchiaio di passata. Fare cuocere pochi minuti, unire gli scampetti, proseguire la cottura per altri due minuti e mettere da parte.

Con le teste rimaste e i carapace preparare un fumetto. Fare rosolare cipolla, sedano e carota tritati grossolanamente in un cucchiaio d'olio extra vergine di oliva. Aggiungere le teste i carapaci degli scampi e fare insaporire assieme a un paio di cucchiai di passata di pomodoro. Aggiungere del ghiaccio (due vaschette da freezer). Portare a bollore e fare restringere.

Preparare il pesto. Lavare le foglie di basilico e asciugarle. Trasferirle in un mixer, aggiungere una puntina di aglio, le mandorle e cominciare a lavorare col mixer ad immersione. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva fino a quando non si ottiene un pesto dalla consistenza abbastanza densa.

Fare aprire i lupini. Fare imbianchire una testa d'aglio con una foglia di basilico. Versarvi i lupini, coprire e farli aprire. Una volta aperti, farli raffreddare, eliminare i gusci e tenere da parte. Filtrare il liquido di cottura e tenere da parte anche quest'ultimo.

Pulire la seppia, facendo attenzione a non rompere la sacca contenente l'inchiostro.

Tagliarla a listarelle sottili. Scaldare un paio di cucchiai di olio extra vergine di oliva in una padella capiente, che possa contenere tutta la pasta. Farvi imbianchire uno spicchio d'aglio privato dell'anima ed unirvi le seppie. Dopo pochi minuti unire la sacca d'inchiostro e amalgamare il tutto.

Portare abbondante acqua a bollore, aggiungere il sale ma con moderazione. Gettarvi la pasta.

Nel frattempo unire alla seppia il pesto e gli scampetti. Cinque minuti prima del termine della cottura unire la pasta e proseguire risottando con il fumetto di scampi e l'acqua di cottura dei lupini (assaggiarla prima dovesse essere troppo

salata).

Portare in tavola ben caldo.