

## Ristorante Al Gatto Nero



### Seppie in nero alla Buranella

#### *Ingredienti per 6 persone*

1 kg di seppie fresche e nostrane  
1 bicchiere di olio di oliva  
1 bicchierino di aceto  
1 bicchiere di vino bianco  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
1 o 2 sacchetti del nero delle seppie  
sale, pepe, prezzemolo, 2 spicchi di aglio

Pulire bene le seppie, raccogliere il sacchetto del nero e metterlo da parte. In una pentola con bordi bassi versare l'olio e l'aglio, soffriggere l'aglio e quindi toglierlo. Aggiungere le seppie, soffriggere bene, versare il vino bianco, mettere sale, pepe, prezzemolo. Rompere il sacchetto del nero nel tegame; in un contenitore a parte, diluire il concentrato di pomodoro assieme all'aceto e a due bicchieri di acqua e versarlo nella pentola.

Cuocere finchè le seppie saranno tenere.

### Vermicelli con le alici fresche

#### *Ingredienti per 6 persone*

400 gr di alici fresche  
uno spicchio d'aglio  
uno scalogno  
5 pomodorini di Pacchino  
peperoncino a piacere  
un bicchiere di prosecco  
olio di oliva extra vergine  
prezzemolo

In un tegame mettere l'olio, lo scalogno affettato sottilmente e l'aglio, soffriggere lentamente. Aggiungere i pomodorini, e il prosecco. Aggiustare di sale. Cuocere gli spaghetti al dente, versarli nel tegame, aggiungere un velo di pecorino grattugiato, il peperoncino ed il prezzemolo. Spadellare e servire ben caldi.