TALLARINES EN NEGRO CON SEPIA

Receta sacada del libro de Thermomix Cocina Italiana

INGREDIENTES: para 4 raciones

- 40 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 500 gr. de sepia limpia cortada en tiras finas (aprox. 5 mm.)
- 50 gr. de vino blanco seco
- 1 ½ cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de chile en polvo (opcional)
- 1 - 2 sobres de tinta de calamar
- 1 pellizco de pimienta recien molida
- 320 gr. de tallarines
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- 4 rodajas de limón para decorar

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite y el ajo. Pique **3 seg./vel.8** y sofría **3 min./120º/vel.1**
2. Incorpore la sepia, el vino, ½ cucharadita de sal y el chile en polvo. Programe **5 min./ 120º/Giro invertido/vel.1**. Vierta el contenido del vaso en el cestillo colocado sobre un bol para recoger el liquido
3. Active la báscula, pese el líquido reservado y añada agua hasta llegar a 800 gr. Añada 1 cucharadita de sal, la tinta de calamar y la pimienta y programe **10 min./100º/vel.1**.
4. Programe **el tiempo que indique el paquete de pasta /100º/Giro invertido/ vel.1.** y añada los tallarines por la abertura. Vierta el contenido del vaso en una fuente honda. Añada la sepia reservada y el perejil picado y mezcle con la espátula. Decore con las rodajas de limón y sirva.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat