**ORECCHIETTE AL NERO DI SEPPIA**

Ricetta d’autore del COHO25

**Ingredienti x 4 persone**

500 gr semola “rimacinata”

300 cl di acqua

15 gr nero di seppia

**Condimento**

1 scalogno

10 calamaretti

Vino bianco

Prezzemolo fresco

Sale qb

**Procedimento**

Fare impasto e lasciarlo riposare mezz’ora, formare degli gnocchetti che verranno “stirati” a orecchietta. Mettere l’acqua a bollire intanto tirare lo scalogno, facendolo appassire in olio, aggiungere calamari tagliati a julienne, alzare la fiamma sfumando con il vino, aggiungere le orecchiette e servirle con caviale rosso, prezzemolo fresco e una cialda al nero di seppia.

**RISTORANTE COHO25**

Viale Mazzini 25/27 R

50132 Firenze

Telefono 055 269 34 53