

## FILEJA NERI CON RAGÙ DI SEPPIE E FAVE

Ingredienti per 4 persone

350 g di Fileja al nero di seppia

250 g di seppie

100 g di fave fresche

1 scalogno

2 spicchi di aglio

3 pomodori maturi

1 bicchiere di vino bianco

1 bicchiere di brodo vegetale

Prezzemolo

Basilico

Olio Extra Vergine di Oliva

Sale e Pepe

### PROCEDIMENTO

In una padella fare appassire con un filo di olio uno spicco d'aglio che poi eliminiamo, cuocere per 2 minuti le seppie tagliate a listarelle sottili, aggiustare con il sale ed il pepe, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare ed aggiungere i pomodori tagliati a cubetti, continuare la cottura per 10 minuti.

In un tegame soffriggere con un filo d'olio lo scalogno tagliato sottile, togliere la pellicina alle fave ed aggiungerle allo scalogno, bagnare con il brodo vegetale e cuocere per 10 minuti.

Cuocere i Fileja al nero di seppia in abbondante acqua salata, scolare al dente. Saltare in padella con il ragù di seppie e mantecare con le fave e prezzemolo tritato, servire con un filo di Olio d'Oliva Extra Vergine crudo.