

Fettuccine Al Nero Di Seppia

Λεπτές Ταλιατέλλες με Μελάνι Σουπιάς (σε σάλτσα από Σκόρδο, Ραπανάκι & Καραβίδες)

Υλικά (για 4 άτομα):

440	γρμ.	Fettuccine al Nero di Seppia “Canuti”,
250	γρμ.	Ραπανάκια,
16		Καραβίδες (ή μεγάλες γαρίδες)
125	ml.	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
2	σκελίδες	Σκόρδο,
2		Φέτες Ψωμί (κρουτόν),
1		Πεπεροντσίνο,
1	ματσάκι	Μαϊντανό, Αλάτι

Ετοιμασία:

Κόβουμε τα ραπανάκια σε μήκος περίπου 3 – 4 cm.

Τρίβουμε τη 1 σκελίδα σκόρδο και με το λάδι τα τηγανίζουμε σε μεγάλο τηγάνι μαζί με τα ραπανάκια.

Καθαρίζουμε τις καραβίδες, μισές τις αφήνουμε ολόκληρες (για γαρνίρισμα) και μισές τις κόβουμε μικρές.

Σε ένα άλλο τηγάνι ρίχνουμε την άλλη σκελίδα σκόρδο, το μαϊντανό (προσέχοντας να κρατήσουμε μερικά φύλλα για γαρνίρισμα), το πεπεροντσίνο και προσθέτουμε τις κομμένες καραβίδες. Προσθέτουμε αλάτι.

Βράζουμε τα Fettuccine al Nero di Seppia “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την έτοιμη σάλτσα.

Σερβίρουμε τις φετουτσίνες ζεστές, γαρνίροντας το πιάτο με τις ολόκληρες καραβίδες, τα κρουτόν και μερικά φυλλαράκια από το μαϊντανό.

Άλλα Ζυμαρικά “Canuti” που ταιριάζουν μ’αυτήν την συνταγή:

- Gnocchi Casarecci di Patate e Uova,
- Stringozzi
- Tagliolini al Nero di Seppia,
- Tagliolini Gialli
- Spaghetti alla Chitarra
- Tortellacci Giganti Neri al Salmone
- Tortelloni Giganti Cappelante e Gamberoni
- Tortelloni Giganti Astice e Granchio,
- Garganelli Romagnoli,
- Passatelli Romagnoli.