

Lasañeta negra con salsa de sepia

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Ajo: 1 diente
- Harina: 400 gr
- Huevos: 4
- Negro de sepia: 2 sobres
- Pimienta al gusto:
- Sal:
- Sepia: no demasiado grande - 240 gr
- Vino blanco: 1 vaso



Preparación

Disolver el negro de sepia directamente en los huevos y amasar los ingredientes para el hojaldre. Extender la masa sin que quede demasiado fina y formar cuadrados de unos 15 cm de lado; hervir en agua salada abundante y apartar.

Cortar la sepia en taquitos muy pequeños y sofreírlos en la sartén con aceite y ajo picado.

Una vez sofrito, dar sustancia con vino blanco y dejar cocer con el **tomate escurrido Pomì**. Añadir la sal y pimienta abundante.

Componer el plato alternando una capa de hojaldre con una cucharada abundante de salsa de sepia.

For this recipe we used:

Tomate en Puré 300 ml

