

# Lasagnetta nera al ragù di seppia

**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina: 400 g
- Nero di seppia: 2 bustine
- Pepe: a piacere
- Sale: qb
- Seppia: 1 non troppo grande - 240g
- Uova: 4
- Vino bianco: 1 bicchiere



## Preparazione

1. Sciogliete il nero di seppia direttamente nelle uova e impastate gli ingredienti per la sfoglia.
2. Stendetela non troppo sottile e formate dei quadrati di circa 15 cm per lato, lessate in abbondante acqua salata e lasciatela da parte.
3. Tagliate la seppia a dadini molto piccoli e soffriggeteli in padella con olio e aglio tritato.
4. Una volta soffritto sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere con la **Passata di pomodoro biologica Pomì**, infine aggiustate di sale e pepate abbondantemente.
5. Componete il piatto alternando uno strato di sfoglia e un cucchiaio abbondante di ragù di seppia.

**For this recipe we used:**

Passata di Pomodoro  
Biologica 300 ml

