Lasañeta negra con salsa de sepia

Tiempo de preparación: 30 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 300 ml
  - 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

Para esta receta hemos usado:

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.