



## Pennette con Seppioline e Friggerelli

I friggerelli o friggéttelli, peperoncini verdi dolci tipici del Napoletano, fino a pochi anni fa si trovavano solo in quella zona e solo per una quindicina di giorni a primavera. Oggi la loro stagione si è estesa di molto e si trovano ovunque. Lo dice il nome stesso: si cucinano quasi solo fritti e il loro sapore amarognolo si sposa a meraviglia con il sapore dolce della seppiola, la quale, molto tenera e molto pregiata, non va confusa con la seppia, la prima non supera i 4 centimetri mentre l'altra invece arriva fino a 40 centimetri di lunghezza ed è di sapore e di consistenza molto più forte. Il coriandolo con il quale la condisco è un'erbetta dei campi la quale, benché detta anche prezzemolo cinese, veniva usata già nella cucina greca antica e poi in quella dei romani come troviamo nei testi dell'Archestrato, famoso cuoco originario di Gela, in Magna Grecia, nel II secolo d.C.

### INGREDIENTI: *(per 6 persone)*

600 g di pennette

1 kg di seppiole

600 g di friggerelli

300 g di pomodorini ciliegia

20 cl di Terre di Franciacorta D.O.C.

un cucchiaino di zucchero

semi di fi nocchio

1/2 l di brodo di vitello ristretto

20 g di burro

aglio, pepe nero,

prezzemolo, basilico, erba cipollina,

coriandolo, timo, serpillio

### PROCEDIMENTO:

Preparate un brodo di vitello ristretto con delle ossa di costata, carote, sedano, cipolla, timo, alloro, pepe nero e chiodi di garofano e filtratelo.

Tritate le erbe aromatiche e miscelatele con 10 cl di olio extra vergine.

Fate rosolare in poco olio i friggerelli tagliati in grosse rondelle con un pizzico di semi di finocchio e uno spicchio d'aglio, levateli. Al loro posto fate rosolare 10' le seppioline pulite e mettetele poi con i peperoni.

Sempre nella stessa padella fate cuocere i pomodorini tagliati in due. Quando avranno la pelle dorata versate lo zucchero e il vino e fatelo evaporare totalmente. Aggiungete il brodo di vitello e fatelo ridurre dei tre quarti. In questo intingolo riscaldate senza farli bollire le seppie e i peperoni e all'ultimo momento mischiateci dentro tutte le erbe tritate e l'olio extra vergine. Versate dentro le pennette cotte al dente, rigirate bene con un pezzettino di burro e salvia.