

Total black



Ciao **Tita**.

Shadows are fallin' and I'm runnin' out of breath
Keep me in your heart for a while
If I leave you it doesn't mean I love you any less
Keep me in your heart for a while
When you get up in the mornin' and you see that crazy sun

Keep me in your heart for a while
There's a train leavin' nightly called "When All is Said and Done"
Keep me in your heart for a while

Sometimes when you're doin' simple things around the house

Maybe you'll think of me and smile
You know I'm tied to you like the buttons on your blouse
Keep me in your heart for a while

Hold me in your thoughts

Take me to your dreams
Touch me as I fall into view
When the winter comes
Keep the fires lit
And I will be right next to you
Engine driver's headed north up to Pleasant Stream

Keep me in your heart for a while
These wheels keep turnin' but they're runnin' out of steam
Keep me in your heart for a while

Warren Zevon

Total Black



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la pasta:

180 grammi di spaghetti;
olio E.V.O. q.b.;
sale grosso q.b.

Per il sugo:

1 seppia di media grandezza;
1 sacca di nero di seppia;
1/4 di cipolla dorata;
1/2 bicchiere di vino bianco secco;
olio E.V.O. q.b.;
1 peperoncino fresco o secco;
4 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro;
sale q.b.

Per la composizione:

1 vasetto di caviale o uova nere di lompo.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il sugo:

Tritare finemente la cipolla e fatela appassire lentamente a fuoco lento finché non diventa trasparente. Nel frattempo tagliate le seppie (precedentemente pulite) a julienne ed aggiungetele alla cipolla alzando la fiamma.

Fate soffriggere tutto per qualche minuto e sfumate con il vino bianco. Unite il concentrato di pomodoro, il peperoncino tritato, il

nero di seppia spremendo delicatamente le sacche che contengono l'inchiostro e mescolate delicatamente. Continuate la cottura a fuoco lento per circa quindici minuti aggiungendo un filo di acqua per non rendere troppo asciutto il sugo. Assaggiate prima di salare ed eventualmente regolatene la sapidità.

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio per il tempo necessario. Scolatela un paio di minuti prima della cottura e fatela saltare in padella con il sugo al nero uniformando il colore su tutti gli spaghetti.

L'impiattamento:

In un piatto piano arrotolate una porzione di spaghetti. Aggiungete qualche pezzetto di seppia qua e là, un po' di caviale (oppure uova nere di lompo) sopra gli spaghetti ed un filo di olio a crudo. Servite gli spaghetti ben caldi.