



### Le code di Minosse

Cuochi: Vittorio, Lapo, Nicolas

Ispirata: Al grande giudice Minosse

Tipologia:

Difficoltà:

## Ingredienti:

Spaghetti.....	6g
Nero seppia.....	250g
Prezzemolo .....	1 cucchiaio
Vino bianco.....	1g
Olio.....	15g
Sale.....	1 cucchiaio

## Preparazione:

Tempi di cottura: 30 min.

Tagliate a rondelle i bastoncini di polpa di granchio, metteteli a soffriggere con un cucchiaio di olio extravergine di oliva in una padella. Sfumate con del vino bianco, fate evaporare e spegnete il fuoco. Aggiungete del prezzemolo tritato.

## Poesia:

*Il piatto arrotolato a minosse ci ha ispirato  
Lui confessa il peccatore, che si presenta a tutte le ore  
La sua coda gira intorno e all' inferno io sprofondo,  
Prima però lo spaghetti mangerò e poi al 'inferno mi inabisserò*

## Foto del piatto:

