

PRIMI PIATTI

## Bavette ai ricci di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

1 vasetto di polpa di ricci  
280 g di bavette  
olio extravergine d'oliva  
prezzemolo  
aglio.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco la polpa di ricci utilizzati in questa ricetta.



2 Mettere a scaldare in una padella, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio.



3 Lasciar raffreddare e unire la polpa di ricci.



4 Amalgamare per bene.



5 Lessare le bavette in abbondante acqua salata e farle saltare nella salsa.





Ricetta per 4 persone.

NOTE