

PRIMI PIATTI

# Linguine ai ricci di mare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr  
RICCI DI MARE 20  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Pulire i ricci. Soffriggere aglio olio e peperoncino e aggiungervi i ricci.  
Colare la pasta al dente, condirla con il sugo dei ricci e servirla calda spolverata moderatamente con il prezzemolo tritato.