

PRIMI PIATTI

Linguine alle uova di ricci di mare

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di pasta
1 bicchierino da caffè colmo di uova di ricci di mare
olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio in camicia
1 peperoncino rosso fresco
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 In padella, ad olio freddo, far sfrigolare l'aglio e i gambi di prezzemolo, quando l'aglio si colora, eliminare gli odori.



3 Spegnere il fuoco e far intiepidire l'olio, poi unire metà delle uova di riccio, mescolare e ultimare il condimento con il prezzemolo tritato e il peperoncino a pezzetti.



4 Scolare le linguine al dente e mantecarle in padella con poca acqua di cottura.



5 Quando la pasta è al giusto punto, spegnere il fuoco e unire le rimanenti uova di riccio.



6 Una bella mescolata e servire in tavola ben caldo, meglio riscaldare il piatto di servizio.



