

PRIMI PIATTI

## Pasta ai ricci di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

200 g pasta  
25-30 ricci di mare  
4 spicchi aglio  
1 peperoncino piccante  
1 bicchiere olio d'oliva  
sale  
bottarga di muggine  
prezzemolo tritato

### PREPARAZIONE

**1** Prelevate dai ricci le uova e tenetele da parte.

In una padella scaldate l'olio e soffriggete l'aglio tagliato a fettine sottili ed il peperoncino.

Quando la pasta è cotta versatela nella padella a fuoco spento, giratela con le uova di

riccio molto velocemente in modo che non cuociano e grattateci sopra la bottarga.

Completate a piacere con prezzemolo.