

PRIMI PIATTI

# Pasta con i ricci di mare

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

---



## INGREDIENTI

spaghetti (o altri formati)

aglio

olio

prezzemolo

polpa di ricci.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Ecco la polpa di ricci.



3 Mentre la pasta cuoce, tritare aglio e prezzemolo, metterli in una ciotola con l'olio e poi nel microonde per un po' fino a giungere ad un leggero bollore.



- 4 Condire la pasta scolata al dente, trasferirla sul piatto da portata e versarvi sopra la polpa di riccio.





