

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai ricci di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
UOVA DI RICCI DI MARE
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINO
SALE

PREPARAZIONE

1 Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Mettete a rosolare l'aglio tagliato a pezzettini piccolissimi, il prezzemolo tritato e un pò di peperoncino e aggiungere le uova dei ricci (anche con la loro acquetta per dare più sapore). Una riscaldata velocissima, mi raccomando non fateli cuocere molto. Unire gli spaghetti e mantecare il tutto. Un pò di prezzemolo tritato alla fine e servire!

