

PRIMI PIATTI

Spaghetti al ragù di cernia e uova di ricci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di cernia
ricci di mare
spaghetti
olio
scalogno
basilico fresco
passata di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Aprire i ricci, far colare l'acqua che contengono in una scodella e poi filtrarla ed unirla alle uova, usare poi il tutto per insaporire.



2 Tagliare a cubetti la polpa di cernia e preparare un soffritto con olio, scalogno e basilico

fresco spezzettato con le mani. Lasciar soffriggere, quindi, aggiungere poca passata di pomodoro a crudo, solo per colorare il ragù.





3 Intanto, cuocere al dente gli spaghetti, poi passarli nella padella, mescolare ed aggiungere, fuori dal fuoco, le uova di riccio, amalgamare e impiattare.



