

PRIMI PIATTI

Bavette ai ricci di mare

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 vasetto di polpa di ricci
280 g di bavette
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
aglio.

PREPARAZIONE

1 Ecco la polpa di ricci utilizzati in questa ricetta.



2 Mettere a scaldare in una padella, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio.



3 Lasciar raffreddare e unire la polpa di ricci.



4 Amalgamare per bene.



5 Lessare le bavette in abbondante acqua salata e farle saltare nella salsa.



Ricetta per 4 persone.

NOTE