

PRIMI PIATTI

Pasta con i ricci di mare

di: @nn@

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.



