

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla polpa di riccio

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr

RICCI DI MARE polpa - 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Gli spaghettoni alla polpa di riccio offrono uno spunto molto interessante sui piatti legati al mare. L'uso di questo ingrediente così particolare e raffinato, è sempre più diffuso nel mondo e l'Italia può vantare un mercato di qualità. Oggi non serve andare a cercare i ricci sulla costa rocciosa del nostro mare perché in commercio è disponibile già pastorizzata e pronta all'uso. La polpa di riccio si ama o si odia, tale è la particolarità del suo sapore inconfondibile. Noi la amiamo e con questa ricetta, ne omaggiamo l'uso in cucina.

PREPARAZIONE

- 1 Ponete una pentola d'acqua salata sul fuoco e non appena spicca bollore tuffatevi gli spaghetti.



- 2 Scaldate un generoso giro d'olio in una padella preferibilmente in alluminio insieme a due spicchi d'aglio in camicia leggermente schiacciati ed i gambi di prezzemolo.





- 3 Lasciate insaporire l'olio con gli odori per qualche minuto a fuoco vivace, quindi rimuovete sia i gambi di prezzemolo che l'aglio.

Togliete la padella dal fuoco e aggiungete la polpa di riccio all'olio ancora caldo stemperandola con l'olio stesso.



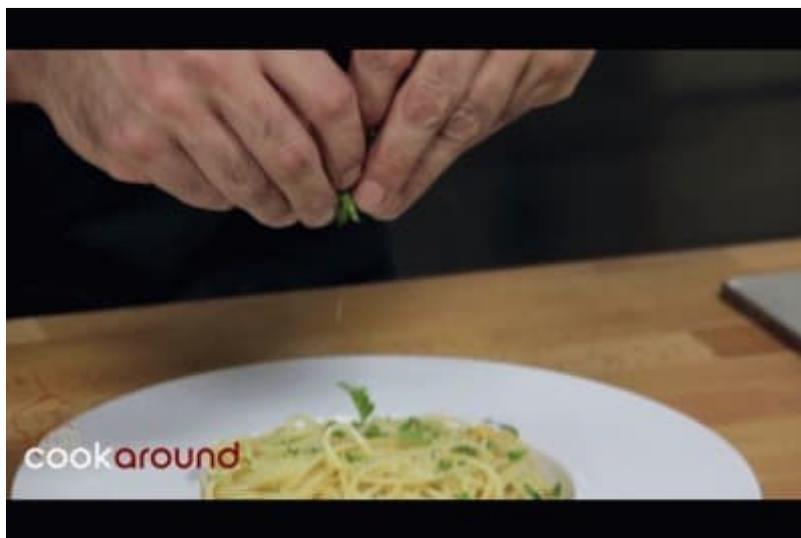
- 4 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il condimento; mescolate per mantecare bene il tutto.



5 Aggiungete del prezzemolo tritato e saltate il tutto.



6 Distribuite gli spaghetti nei piatti da portata e ultimate con un altro po' di prezzemolo tritato.



NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "Il prezzemolo, *Petroselinum sativum*, è una pianta erbacea costituita da steli sottili e foglie costituite da tre piccole foglioline. Ha un profumo fresco ed aromatico, in cucina fa parte della famiglia degli "odori". Il più utilizzato è il tipo detto "gigante" oppure il "comune", ne esiste una varietà detta "riccia" oppure "francese", ma non è particolarmente aromatico. Il prezzemolo è molto utilizzato in cucina, sia cotto, nei soffritti, che crudo, ad esempio nelle marinade, è importante che venga utilizzato quando è appena tagliato o, comunque, freschissimo. "