

PRIMI PIATTI

Tagliolini neri alla polpa di riccio

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

TGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
ERBA CIPOLLINA 10 gr
RICCI DI MARE polpa - 150 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua leggermente salata che vi servirà successivamente per cuocere i tagliolini.

In una padella fate scaldare l'olio extravergine d'oliva con gli spicchi d'aglio tagliati a metà e le foglie di erba cipollina.



2 Quando l'olio si sarà ben insaporito, rimuovete gli odori dall'olio e unitevi la polpa di riccio.



3 Lasciate cuocere il sugo per circa 3 minuti, giusto il tempo di far insaporire la polpa di riccio.

Nel frattempo lessate i tagliolini al dente, scolateli e trasferiteli in padella con il sugo.



- 4 Mantecate velocemente la pasta e servitela immediatamente con una bella spolverata di prezzemolo tritato.