

"Spaghetti ai ricci di mare" (Lecce)



Ingredienti per 4 persone

400 gr di Spaghetti

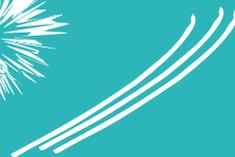
300 gr di polpa di ricci

1 spicchio d'aglio

Prezzemolo

Olio extra vergine di oliva

Peperoncino



PREPARAZIONE

Iniziate ad aprire i ricci e tranciate la parte superiore del riccio che si riconosce dalla bocca, sciacquate il riccio sotto l'acqua corrente. **Procedete a questo punto ad estrarre le uova aiutandovi con un cucchiaino prelevando solo la parte arancione.** Da 1 kg di ricci dovrete ottenere circa 70 g di polpa. Tenete la polpa da parte.

Innanzitutto in una pentola versate un po' d'olio d'oliva, schiacciate l'aglio e fatelo imbiondire leggermente assieme al peperoncino.

Portate a bollore in una pentola abbondante acqua salata e cuocervi gli spaghetti.

Scolate la pasta 1-2 minuti prima e versatela nella padella insieme al soffritto. Aggiungete un po' di acqua di cottura e fate amalgamare il tutto.

Spegnete il fuoco e condite con la polpa dei ricci unendo rapidamente i sapori.

Spolverate il tutto con il prezzemolo tritato e... buon appetito!