

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta ai ricci di mare



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr spaghetti
- 2 Kg ricci di mare vivi
- olio extra-vergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

Preparazione Pasta ai ricci di mare

Passo 1.

In una padella, soffriggete nell'olio l'aglio schiacciato e un pò di peperoncino.

Passo 2.

Pulite i ricci di mare e fate cuocere al dente gli spaghetti.

Passo 3.

Scolateli e fateli saltare nella padella aggiungendovi poi i molluschi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)