

Linguine ai ricci di mare

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di linguine
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio e.v.o.
70 gr. di polpa di riccio
prezzemolo q.b.

Preparazione

Portate a ebollizione abbondante acqua salata, poi gettate le linguine, nel frattempo mettete a cuocere a fuoco basso in una padella l'olio e lo spicchio d'aglio intero schiacciato per circa 3 minuti. Scolate le linguine al dente e versatele nella padella con l'olio, fate saltare a fiamma moderata, aggiungendo acqua di cottura. Spegnete la fiamma e aggiungete la polpa di ricci, facendo saltare per una decina di secondi. Aggiungete un filo d'olio e spolverate con il prezzemolo spezzettato, servite ben caldo