

Spaghetti ai ricci di mare

Tipica ricetta cagliaritano (spaghittus cun arrizzonis)



In una padella larga soffriggere, in abbondante olio, l'aglio schiacciato ed il peperoncino, fino a doratura. Quindi togliere sia l'aglio che il peperoncino



Fase1

Ripassare gli spaghetti cotti al dente, quindi spegnere il gas



Fase 2

Aggiungere la polpa dei ricci ed amalgamare il tutto



Fase 3

Aggiungere il prezzemolo tritato



Fase 4

Servire ben caldo



Fase 5

## **Ingredienti spaghetti ai ricci di mare**

- **400 gr di spaghetti grossi (n. 4-5)**
- **1 confezione di uova di riccio (circa 70 gr)**
- **1 spicchio di aglio**
- **1 peperoncino**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **Olio extravergine di oliva (1/2 bicchiere)**
- **Sale q.b.**