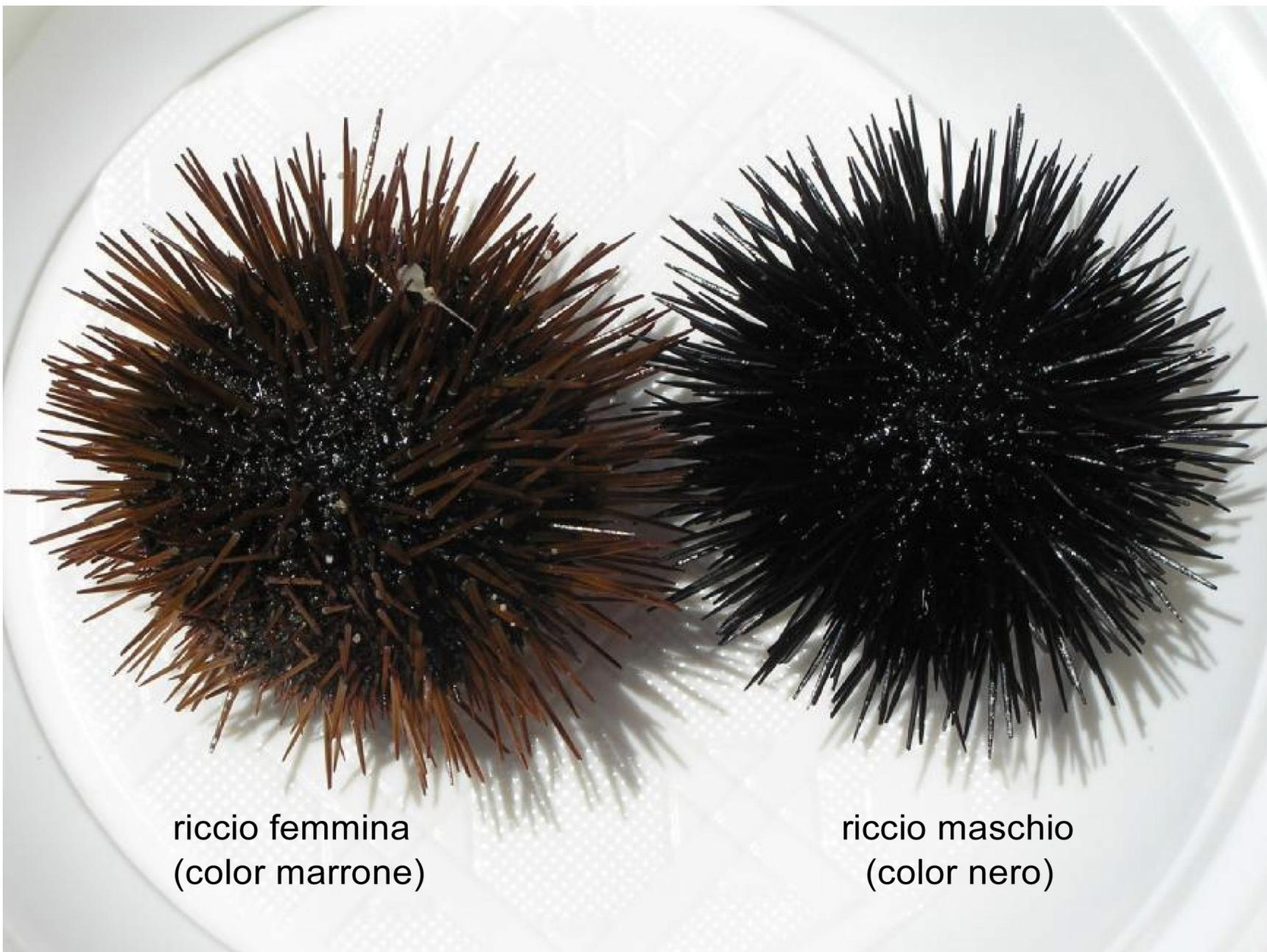


Ricetta a cura di Franco De Luca

**Spaghetti ai ricci di mare freschi** Tipica ricetta cagliaritana (spaghittus cun arrizzonis)



riccio femmina  
(color marrone)

riccio maschio  
(color nero)

Se non si dispone di un apposito arnese, aprire il riccio praticando un foro



Fase1

Con una forbice tagliare lo stesso in modo trasversale, in modo da poterne prelevare le uova, di colore arancio (per tale motivo vengono utilizzati solo i ricci femmina)

Fase2



uova

Prelevare le uova con un cucchiaino e deporrele in bicchiere od in una tazza



Fase3

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

Fase4



Ripassare gli spaghetti cotti al dente, quindi spegnere il gas

Fase 5

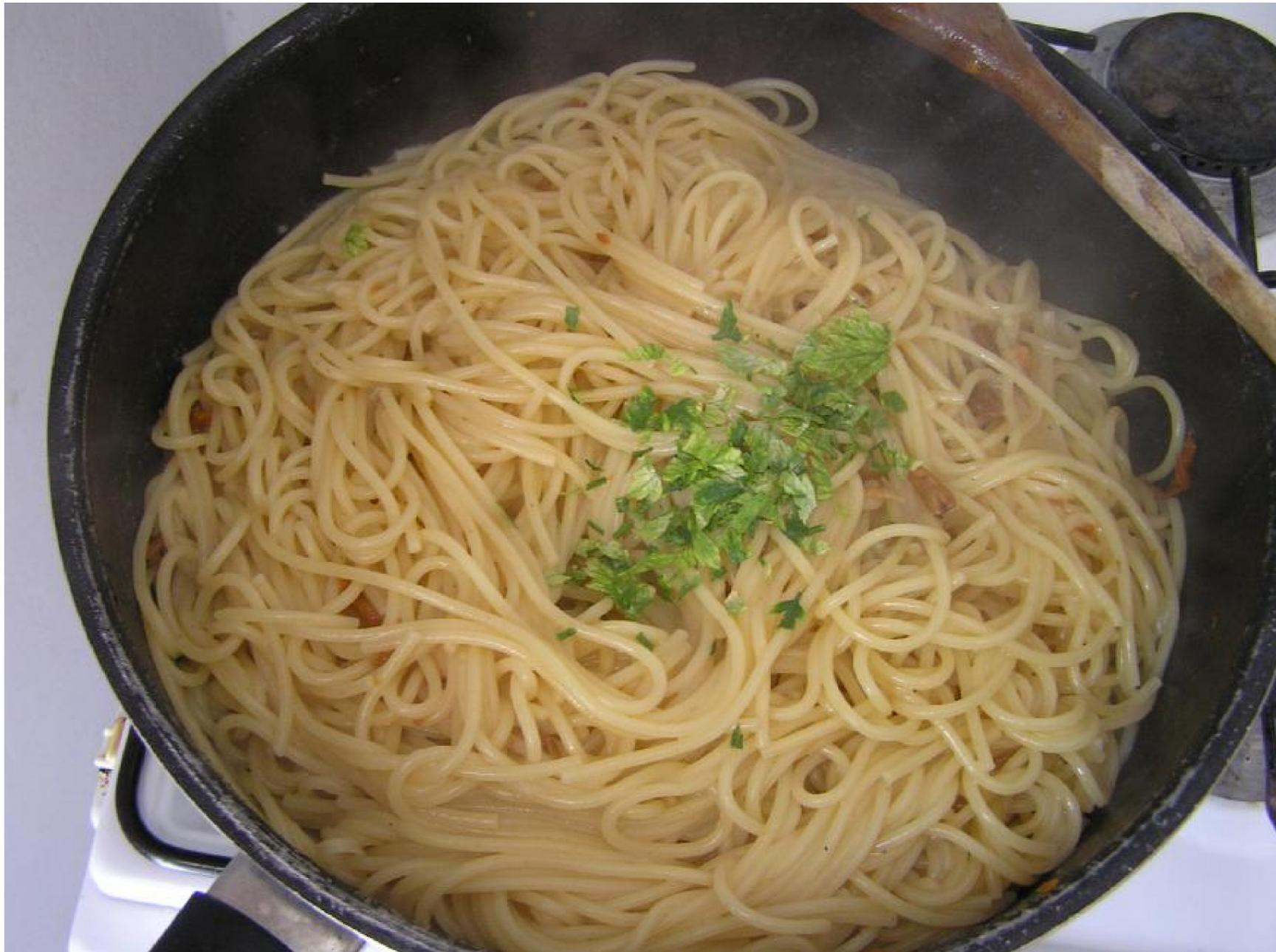


Aggiungere la polpa dei ricci ed amalgamare il tutto

Fase 6



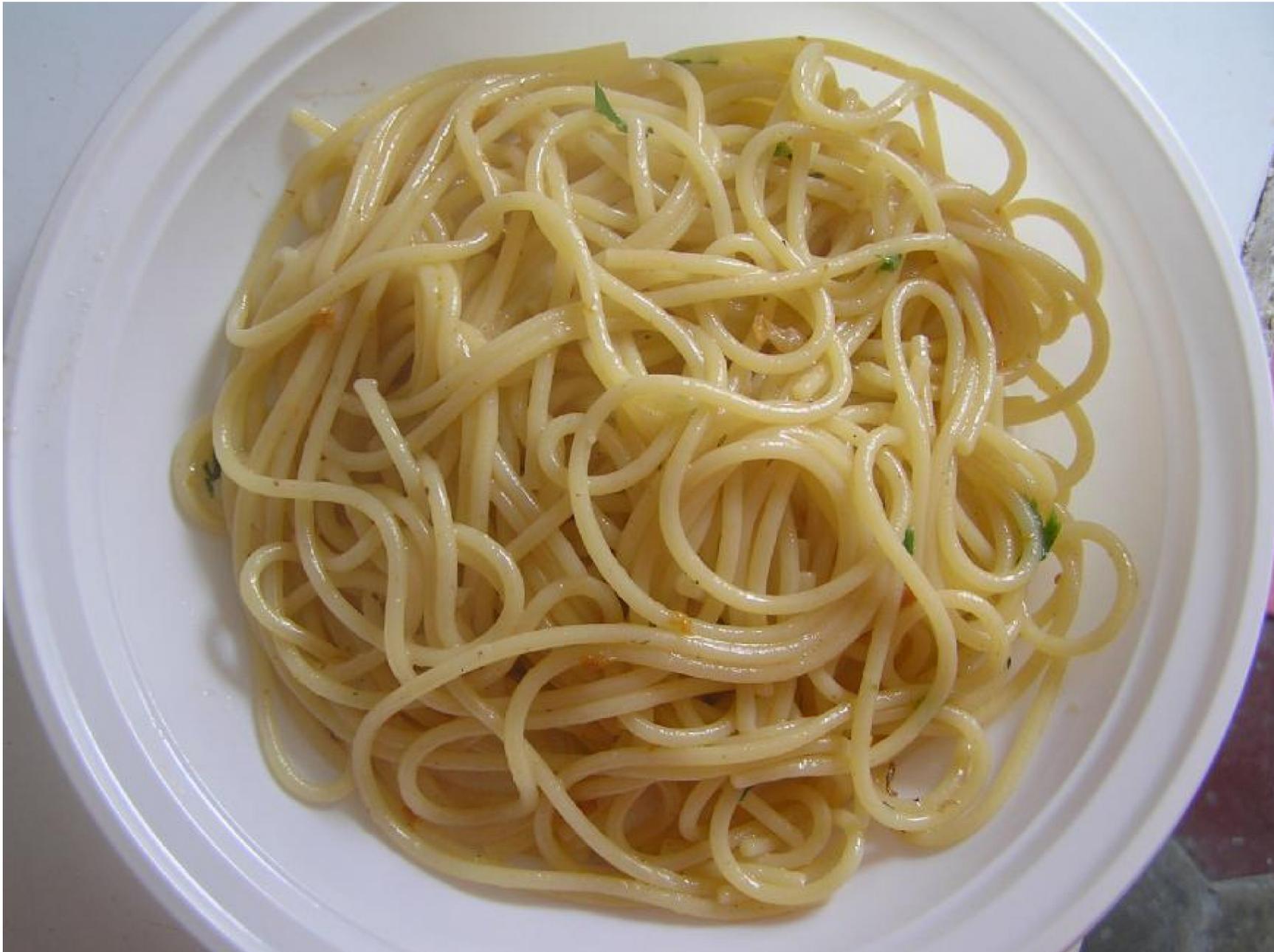
Aggiungere il prezzemolo tritato



Fase 7

Servire ben caldo

Fase 8



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

- **400 gr di spaghetti grossi (n. 4-5)**
- **10-15 ricci di mare freschi**
- **1 spicchio di aglio**
- **1 peperoncino (facoltativo)**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **Olio extravergine di oliva (1/2 bicchiere)**
- **Sale q.b.**