



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003507 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2021 alle ore 19:21

da MICHELE MATERA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghettono di Verrigni aglio olio e peperoncino cozze e polpa di riccio

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g Spaghettono di Verrigni

n.35 Cozze nere

50 g Polpa di ricci

Q.b. Aglio

Q.b. Olio evo

Q.b. Prezzemolo tritato

Q.b. Peperoncino fresco

Preparazione

In una padella soffriggere l'aglio fino alla doratura dello stesso, aggiungere peperoncino fresco e prezzemolo tritato, aggiungere fumetto di pesce.

Una volta cotta la pasta anticipandola di un paio di minuti, incorporarla nella padella aggiungendo l'acqua delle cozze recuperata dall'apertura

delle stesse. Aggiungere le cozze a frutto e finire la cottura della pasta in padella.

Impiattare utilizzando pasta bowl caldo e al termine aggiungere sopra la polpa di riccio cruda.

La ricetta ha partecipato a:

Il Sannio a Tavola, 1 luglio, Trani, Ristorante Cortenfiore