

## PASTA CON LE UOVA DI RICCI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 600 g di pasta tipo spaghetti,
- pepe bianco macinato,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 60 ricci di mare,
- sale.

Pescate o acquistate i ricci di mare grossi, apriteli in due con un paio di forbici e raccogliete con delicatezza le loro uova in una terrina.

Soffriggete in olio abbondante l'aglio e pezzetti e appena dorato, togliete il padellino dal fuoco, lasciando raffreddare l'olio.

Lessate gli spaghetti, scolateli bene al dente e conditeli nella zuppiera con l'olio soffritto, pepe abbondante, le uova dei ricci e una manciata di prezzemolo tritato.

Servite caldi.