

PASTA ASCIUTTA AI RICCI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di ricci di mare,
- 400 g di pasta tipo penne lisce,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 3 uova,
- 2 spicchi di aglio.

Provvedersi dei ricci che devono essere freschissimi e aprirli.

Per aprirli bisogna infilarli in bocca la punta della forbice e proseguire tagliandoli orizzontalmente a metà circa, lungo la circonferenza.

Si levano gli ovari con un cucchiaino e si mettono dentro un bicchiere, in fresco.

Far cuocere in abbondante acqua salata in ebollizione le penne e scolarle al dente.

Intanto mettere in tegame su fuoco tenue il 1/2 bicchiere di olio d'oliva di frantoio e gli spicchi d'aglio; aiutandosi con i rebbi di una forchetta, schiacciare bene gli spicchi per estrarne tutto il sugo e poi levarli dall'olio.

Scolare la pasta e metterla a insaporire nel tegame dove soffrigge l'olio, tenendolo sull'angolo del fornello.

Intanto sbattere come per frittata 3 uova intere, aggiungerci i coralli dei ricci, salare moderatamente, Cullare ancora fino ad ottenere una salsa liscia e cremosa.

Passare la pasta calda e ben oleata nella zuppiera di servizio, aggiungerci la salsa d'uovo e ricci, dare una buona rimescolata e servire dopo qualche minuto.