

Spaghetti ai ricci e orziadas (anemoni) di Alby84

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di spaghetti o bavette

150 ml di polpa di riccio fresca

50 gr di attinie o anemoni (orziadas in sardo) fresche

olio extra vergine di oliva

aglio

peperoncino

prezzemolo

sale

Mettiamo a bollire l'acqua per cuocere gli spaghetti, nel frattempo in una padella versiamo un pò d'olio in cui faremo soffriggere per qualche minuto uno spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino.

Togliamo l'aglio e versiamo nell'olio bollente le attinie spezzettate facendole soffriggere per qualche minuto e aiutandoci con un cucchiaio in legno cerchiamo di sminuzzarle finemente.

Quando gli spaghetti saranno al dente scoliamoli e aggiungiamo l'olio con le attinie saltando il tutto in padella, infine aggiungiamo la polpa di riccio e finiamo di saltare per pochi secondi.

Versiamo in un piatto da portata con sopra una spolverata di prezzemolo.

Chi vuole può spolverare sopra gli spaghetti un pò di bottarga.