

# Spaghetti con cozze e ricci di mare

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali



Preparazione:  
5 min



Cottura:  
10 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:



Difficoltà:  
Bassa

Gli spaghetti con **cozze e ricci di mare**, sono una ricetta creativa e semplice da preparare; in più, il particolare sapore della polpa dei **ricci** unito all'inconfondibile gusto delle **cozze** renderà questo piatto una sicura golosità, specialmente se gustato nelle **calde serate estive**.



## Ingredienti

>> **Aglione**

2 spicchi



>> **Cozze**

200 gr



>> **Olio**

mezzo bicchiere



>> **Pepe**

nero macinato q.b.



>> **Prezzemolo**

tritato 2 cucchiaini



>> **Ricci di mare**

20



>> **Spaghetti**

400 gr.



## Preparazione



Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portatela ad ebollizione.

Aprite intanto i **ricci di mare**, estraendo la polpa con un cucchiaino e ponendola in una terrina. Aprite anche le **cozze** (possibilmente senza cuocerle) e adagiatele in una terrina con la propria acqua.

Mettete sul fuoco in un tegame la **metà dell'olio** di oliva e l' **aglio intero schiacciato**; quando si sarà colorito, asportate l'aglio e versate nel tegame prima le **cozze** con la propria acqua e poi la **polpa dei ricci di mare**.

Cuocete gli **spaghetti al dente**, scolateli e versateli nel tegame tenendo da parte un po' di **acqua di cottura**; girate per qualche secondo per **amalgamare e insaporire**,

aggiungendo l'acqua di cottura della pasta all'occorrenza, dopodiché spegnete il

fuoco.

Aggiungete l'altra metà dell'olio, il **prezzemolo tritato**, il **pepe** secondo i vostri gusti e girate ancora per **altri pochi secondi**.

Versate in un piatto da portata e **servite ben caldo**.



## Consiglio



Per aprire i **ricci di mare** senza grande difficoltà, se non avete lo **strumento taglia ricci**, sarebbe opportuno prendere l'animale delicatamente, con la parte avente il forellino rivolta verso l'alto, e grattare le spine con la lama di un coltellino, per poi **incidere il buco** con la punta del coltello, (badando di non far cadere le schegge all'interno della conchiglia) allargandolo sempre di più fino a poter continuare con le dita ed avere un' **apertura sufficientemente ampia** per estrarre la polpa con un cucchiaino.

Se volete essere originali potrete servire questo piatto con i gusci dei ricci sul bordo del vassoio di portata, ma facendo bene attenzione a non spezzare le **spine** che, essendo fragili, **potrebbero essere pericolose**.

## Curiosità

È abbastanza recente la notizia che i **ricci di mare** possono raggiungere l'età di **200 anni** senza mostrare segni evidenti di invecchiamento né essere affetti da malattie.



mostrare segni evidenti di invecchiamento né essere affetti da malattie.  
Ma ancora più sorprendente è il fatto che la **capacità riproduttiva** di questi animali non viene compromessa dall'età, che sembra anzi funzionare persino meglio che negli esemplari giovani!

