

## SPAGHETTI ALLA POLPA DI RICCIO



### Ingrédients Menù

2 confezioni Polpa di riccio di mare al naturale - MW9  
q.b. Aglio a fettine - 1225  
q.b. Fumetto di Pesce - BP0

### Ingrédients

q.b. Prezzemolo  
q.b. Vino bianco  
12 Pomodori Pachino  
500 g Spaghetti

Chef: Leonardo Pellaracani

### Préparation

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti. Nel frattempo in una casseruola soffriggere l'aglio insieme a un poco d'olio extravergine di oliva. Aggiungere la Polpa di riccio precedentemente ben scolata dal liquido di conservazione e lasciarla rosolare. Insaporire con Fumetto di pesce granulare. A questo punto incorporare i pomodorini Pachino tagliati a spicchi e, badando che non si rompano, continuare la cottura. Scolare gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato.