

Spaghetti con ricci di mare e caffè

Un primo piatto semplice e delicato, il sapore della terra e quello del mare uniti in una ricetta gustosa e delicata, resa ancora più speciale dall'aggiunta del caffè.

Chef: Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **10 minuti**

Cottura: **7 minuti**

INGREDIENTI



320 gr spaghetti
150 gr ricci di mare (già puliti)
4 cucchiaini di caffè macinato fresco
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1. Cuocere gli spaghetti per 7 minuti in abbondante acqua salata.
2. Fare scottare in una padella i ricci di mare.
3. Aggiungere 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva e 4 cucchiaini di acqua di cottura.
4. Aggiungere gli spaghetti una volta ultimata la cottura.
5. Far asciugare.
6. Servire aromatizzando il tutto con una leggera spruzzata di caffè.