

LLENGUETES AL BOGAMARI'

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliolini,
- 150 g di uova di riccio di mare,
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 5 cl di olio di mais,
- prezzemolo riccio,
- sale.

Mescolate insieme in una padella l'olio d'oliva e quello di mais.

Fatevi saltare i tagliolini ben scolati e cotti al dente, finché non avranno assorbito tutto l'olio.

Aggiungete quindi le uova di riccio di mare precedentemente stemperate nell'olio di mais.

Aggiustate di sale, mescolate bene, spolverate con il prezzemolo tritato e servite in tavola.