

## ELICHE CACIO E PEPE CON RICCI DI MARE

### **Ingredienti:** per una persona

- 60	g	Eliche
- 30	g	burro salato
- 15	g	parmigiano
- 15	g	pecorino romano
-	q.b.	pepe, aneto
- 6	n	ricci di mare

### **Preparazione:**

- cucinare le Eliche per 9 minuti in abbondante acqua
- scogliere il burro con poco brodo vegetariano
- mantecare le Eliche con il formaggio aggiungendo i ricci
- condire con pepe e aneto tritato
- decorare con la polpa dei ricci e aneto