

PASTA ALL'ALGA DULSE

Ingredienti:

Pasta corta

20 gr di alga Dulse a testa

4 cipollotti

olio evo

sale

Preparazione:

Ammollare le alghe Dulse per circa 20 minuti. Far saltare i cipollotti nell'olio 1 pz di sale e aggiungere le alghe precedentemente tritate grossolanamente. Cuocere per dieci minuti. Aggiungere la salsa di soia e condire la pasta.