

PRIMI PIATTI

Bigoli di polenta con sugo di granchi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di farina di grano duro
100 g di farina per polenta
3 uova
circa 20 granchi freschi
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezza cipola
poco prezzemolo
1 spicchio di aglio
mezzo bicchiere di vino bianco
poco peperoncino
sale.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare i granchi per 5 minuti dopo averli sciacquati bene.

Puliteli togliendo bene la polpa e tagliare a metà i granchi.

Tritare la cipolla e l'aglio e lasciateli soffriggere in una padella con l'olio.

Unite i granchi e sfumare con il vino.

Tritare il prezzemolo ed unitelo ai granchi insieme al peperoncino ed al sale.

Lasciate cuocere per 15 minuti.



3 Nel bimby impastare le farine con le uova.



4 Prelevate piccole quantità di pasta e tiratele formando i bigoli.



5 In una pentola con abbondante acqua salata con poco olio lessare i bigoli.



6 Unite i bigoli al condimento e mescolare.

