

PRIMI PIATTI

Casarecce al profumo di granchione fresco del Mediterraneo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

Pasta Casarecce
2 granchioni vivi
aglio
olio
peperoncino
prezzemolo
1 bicchiere di Torbato Brut
origano
pomodori maturi freschi.

PREPARAZIONE



2 Spaccare a metà i 2 granchi, precedentemente lavati.



3 Togliere la polpa di uno dei granchi, le chele e i pezzi dell'altro granchio e rosolarla insieme all'olio, l'aglio, prezzemolo e peperoncino.



- 4 Quando e' ben rosolato bagnare con il Torbato brut fare evaporare e aggiungere il pomodoro fresco tagliato a pezzettoni, salare. Lasciare rapprendere il sugo, appena non ci sarà più acqua, occorrono circa 10 minuti, togliere i pezzi di granchione e metterli in un recipiente a parte.





- 5 Bollire le casarecce, scolarle e farle mantecare in padella 2 minuti, in modo che possano insaporirsi del sapore di mare.



6 Aggiungere i pezzi di granchio tenuti da parte. Servire guarnendo a piacere.





NOTE