

PRIMI PIATTI

Linguine alla polpa di granchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 400 g di linguine
- 2 scatole di polpa di granchio
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di brandy
- 1 cucchiaio di panna
- 1/2 cucchiaio di curry
- 2 cucchiaini di salsa Worcester .

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare in una casseruola l'olio con l'aglio sbucciato, quando inizia a colorare aggiungere la polpa di granchio a pezzetti e lasciare insaporire.
Aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare, versare il brandy, i due cucchiaini di salsa Worcester e il curry precedentemente sciolto in un poco di acqua calda.
Lasciare cuocere per qualche minuto, aggiungere la panna, mescolare e spegnere.

Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla, versare gli spaghetti cotti al dente e far insaporire.