

PRIMI PIATTI

Penne alla polpa di granchio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **penne alla polpa di granchio** sono uno di quei piatti che si possono preparare all'ultimo minuto, di volata mentre in salotto ci sono i classici ospiti inattesi. Davvero gustosa questa ricetta, questo primo piatto di mare si presta benissimo anche alla varietà di polpa in scatola: un bel vantaggio!

Le penne con la polpa di granchio sono quel primo piatto di mare che sorprende sempre, molto semplice da realizzare ma di sicuro effetto. Provate realizzare con noi questa ricetta semplice e sfiziosa e vedrete che successo riscuoterete a tavola!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il granchio conquisterà anche i palati più difficili! Se

amate il gusto di questo ingrediente particolare,
provate anche la versione della [pasta con granchio e zucchini](#), ottima davvero!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE 350 gr
PANNA 180 gr
PASSATA DI POMODORO 3 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
GAMBI DI PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta alla polpa di granchio per prima cosa mettete in una padella ampia un bel giro d'olio e in esso fate soffriggere l'aglio e i gambi di prezzemolo.





2 Mentre il soffritto va, tuffate la pasta in abbondante acqua salata.



3 A questo punto, visto che avranno rilasciato nell'olio tutto il loro sapore, potete togliere l'aglio e gambi di prezzemolo.

Al loro posto mettete la polpa di granchio, la panna e passata di pomodoro e il sale.







- 4 Aggiungete se serve al sugo, un po' di acqua di cottura. Trasferite la pasta cotta al dente in padella e mescolate qualche minuto per far insaporire.





NOTE

Che sapore ha il granchio?

Il granchio è un crostaceo che al pari del gambero viene considerato un alimento pregiato e adatto a preparazioni raffinate.

Si consuma da tempo?

Trova posto nei ricettari nobili già in epoca rinascimentale, quando veniva apprezzato oltre che come cibo anche come allegoria del gusto: spesso il granchio compare nelle nature morte al pari di altri pesci, frutti e verdure. Simbolo anche di ricchezza, poichè la sua carne non era per tutte le classi,

Si trova facilmente?

Il granchio è un ingrediente che si presta oggi a numerose preparazioni e si può reperire già spolpato e inscatolato nella produzione industriale.