

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al granchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g di tagliatelle  
2 scalogni  
1 carota  
1 costa sedano  
1 porro  
200 gr di polpa di granchio  
1 cucchiaio di passato di pomodoro  
vino bianco  
brandy

## PREPARAZIONE

- 1 Tritare le verdure, metterle in una padella con olio e far insaporire, aggiungere la polpa di granchio tagliata grossolanamente.  
Spruzzare con 1/2 bicchiere di vino e 1 cucchiaio di brandy e far evaporare.  
Unire il passato di pomodoro e 1/2 bicchiere di brodo, salare, pepare e cuocere per 5 minuti.

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