PRIMI PIATTI

Tagliatelle carciofi e polpa di granchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Tagliatelle carciofi e polpa di granchio: un primo piatto veramente gustoso!I carciofi, cotti e ridotti in crema, sono la base di questo sugo arricchito dalla polpa di granchio che dona al piatto una nota fresca e saporita...

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

CARCIOFI 3

POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE sgocciolato - 120 gr

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico

MENTA 3 foglie

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate e mondate i carciofi dalle parti più dure.

Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella ampia, unitevi lo scalogno o la cipolla tritata finemente e lasciatelo rosolare.

Nel frattempo affettate finemente i carciofi.

Unite i carciofi alla padella e lasciateli rosolare brevemente.

2 Sfumate i carciofi con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

3 Insaporite la preparazione con un pizzico di peperoncino e 2-3 foglie di menta.

4 Lasciate cuocere i carciofi aggiungendo dell'acqua se necessario.

Una volta cotti, trasferite i carciofi con tutto il contenuto della padella nel bicchiere del frullatore ad immersione e riducete il tutto in purea.

5 Riportate i carciofi nella padella dove erano stati cotti ed unitevi la polpa di granchio scolata dal liquido di conserva; lasciate insaporire ed amalgamare i due ingredienti sul fuoco per un paio di minuti.

6 Tuffate le tagliatelle in una pentola colma d'acqua salata e cuocetele al dente.

Scolate le tagliatelle e trasferitele nella padella con il sugo per mantecarle.

7 Servite le tagliatelle condite distribuendo su ogni piatto una bella spolverata di prezzemolo tritato.