

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con granchio al curry

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di tagliatelle all'uovo
150 g di panna fresca
150 g di polpa di granchio
60 g di carote
50 g di cipolle
40 g di sedano
30 g di vino bianco secco
20 g di burro
10 g di farina bianca
5 g di curry
sale. fino

PREPARAZIONE

1 In una padella, fate stufare a fuoco medio la cipolla tritata finemente con il burro e l'alloro. Unite la farina, il curry e bagnate con il vino bianco; mescolate velocemente per evitare la formazione di grumi.

Salate, aggiungete la panna e lasciate addensare leggermente. Nel frattempo preparate la guarnizione: tagliate carote e sedano a dadini minuscoli e fateli rosolare in un pentolino con una noce di burro.

Aggiungete le erbe aromatiche, un pizzico di sale e proseguite la cottura a fuoco bassissimo per 10 minuti circa, unendo un paio di cucchiaini di acqua calda. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, versatela sul piatto da portata e unite la polpa di granchio. Conditela con la salsa, guarnite con i dadini di carota e sedano e servite.