

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla polpa di granchio e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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



Spaghetti alla polpa do granchio e peperoni

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE 200 gr  
PEPERONE ROSSO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti alla polpa di granchio e peperoni: mettete a scaldare in una padella un paio di cucchiai di olio E.V.O, schiacciate uno spicchio d'aglio, aggiungetelo nella padella e fatelo rosolare nell'olio.



**2** Mentre l'aglio profuma l'olio, prendete il peperone lavatelo bene, tagliatelo a metà, privatelo dei semi e dei filamenti interni e affettatelo a filetti sottili.

Trasferite in padella i filetti di peperone insieme all'olio e all'aglio e a fiamma vivace fate appassire i peperoni.

Regolate con un pizzico di sale e continuate la cottura.





- 3 Mentre i peperoni cuociono, salate l'acqua di cottura della pasta che avrete messo a bollire in precedenza, tuffateci gli spaghetti e lasciateli cuocere all'incirca fino a due minuti prima del termine di cottura.



- 4 L'aglio a questo punto avrà insaporito i peperoni, con l'aiuto di una pinza senza farlo bruciare, toglietelo dalla padella.

A questo punto tolto l'aglio, aggiungete nella padella insieme ai peperoni, la polpa di granchio sbriciolata.



- 5** Mentre il condimento s'insaporisce, preparate un trito piuttosto fine di prezzemolo, aggiungetene la metà al condimento e l'altra metà tenetela da parte, servirà per dare freschezza e colore a piatto finito.





**6** Quando gli spaghetti avranno raggiunto la cottura desiderata, scolateli nella padella con il condimento.

Aggiungete anche un mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta e lasciate risottare.



**7** Impiattate e servite con un filo d'olio a crudo e una spolverata di prezzemolo fresco tritato in precedenza.

