

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla polpa di granchio facili

di: *papa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti alla polpa di granchio facili

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE 200 gr
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
SALSA DI POMODORO PRONTA 150 ml
PANNA 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
FOGLIE DI BASILICO 5 foglie
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per gli spaghetti alla polpa di granchio facili: versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva assieme alla polpa di granchio sbriciolata. Accendete il fuoco, lasciate prendere calore e rosolare brevemente la polpa di granchio.



- 2 Una volta che la polpa di granchio sia sar  leggermente rosolata, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco secco, e fate evaporare a fuoco vivace la parte alcolica.





3 Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, aggiungete la salsa di pomodoro e la panna da cucina, insaporite con un pizzico di sale e una grattata di pepe nero.





4 Salate l'acqua, messa a bollire in precedenza e lassate gli spaghetti al dente.



5 Mentre gli spaghetti cuociono, in maniera grossolana, spezzettate le foglie di basilico e aggiungetele nella padella con la polpa di granchio, la passata di pomodoro e la panna.



6 Scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento e lasciate insaporire a fiamma vivace.



7 Impiattate e servite con delle foglioline di basilico per decorazione.

