

PRIMI PIATTI

Linguine alla polpa di granchio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE 400
gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRANDY 2 cucchiari da tavola

PANNA 1 cucchiario da tavola

PASTA DI CURRY GIALLO ½ cucchiari da
tavola

SALSA WORCESTERSHIRE 2 cucchiari da
tavola

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato.

Non appena l'aglio inizierà a prendere colore, unite la polpa di granchio e lasciate insaporire per un paio di minuti.



- 2 A questo punto sfumate il tutto con il vino e, non appena evaporato, unite il Brandy, la salsa Worcestershire ed il curry diluito in poca acqua; lasciate insaporire per altri due minuti.





3 Unite, quindi, la panna ed amalgamate bene gli ingredienti.

Nel frattempo avrete messo una pentola colma d'acqua salata sul fuoco e, non appena spicca bollore, tuffateci le linguine.

Lessate le linguine al dente, scolatele e trasferitele direttamente nella padella con il sugo.



4 Saltate il tutto brevemente e servite immediatamente con una spolverata di prezzemolo tritato.