

PRIMI PIATTI

Spaghetti con granchio

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli spaghetti con granchio sono uno di quei piatti che in genere si mangia al ristorante ma che invece sono assolutamente fattibili da rifare in casa. La ricetta che vi proponiamo è perfetta anche per chi non è molto esperto in cucina, perché in relata la sua realizzazione è molto semplice. Vi basterà seguire i nostri consigli e il gioco è fatto! Provate perché vale davvero la pena. Gli spaghetti con granchio sono un piatto raffinato perfetto per un menù a base di pesce da proporre ad un pranzo elegante con parenti e amici. Se volete potete abbinare un secondo piatto che si sposi bene con questo primo, vi consigliamo anche l'orata con le [cozze](#)!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORO PELATO 400 gr

POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PREPARAZIONE

1 Scaldate in una casseruola l'olio e fatevi soffriggere l'aglio sbucciato.

Non appena l'aglio inizia a colorirsi, aggiungete la polpa di granchio a pezzetti e lasciate insaporire il tutto.



2 Aggiungete i pomodori a pezzi, il vino bianco, regolate di sale e fate cuocere il tutto per 20 minuti.





3 Nel frattempo cuocere la pasta al dente, scolatela e trasferitela nella casseruola con il sugo ad insaporire.

