

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al granchio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

400 g di tagliatelle
2 scalogni
1 carota
1 costa sedano
1 porro
200 gr di polpa di granchio
1 cucchiaio di passato di pomodoro
vino bianco
brandy

PREPARAZIONE

1 Tritare le verdure, metterle in una padella con olio e far insaporire, aggiungere la polpa di granchio tagliata grossolanamente.

Spruzzare con 1/2 bicchiere di vino e 1 cucchiaio di brandy e far evaporare.

Unire il passato di pomodoro e 1/2 bicchiere di brodo, salare, pepare e cuocere per 5

minuti.

Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla, versare gli spaghetti cotti al dente e far insaporire.