

PRIMI PIATTI

Tagliatelle carciofi e polpa di granchio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Tagliatelle carciofi e polpa di granchio: un primo piatto veramente gustoso! I carciofi, cotti e ridotti in crema, sono la base di questo sugo arricchito dalla polpa di granchio che dona al piatto una nota fresca e saporita...

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr
CARCIOFI 3
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE
sgocciolato - 120 gr
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico
MENTA 3 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate e mondate i carciofi dalle parti più dure.

Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella ampia, unitevi lo scalogno o la cipolla tritata finemente e lasciatelo rosolare.

Nel frattempo affettate finemente i carciofi.

Unite i carciofi alla padella e lasciateli rosolare brevemente.



2 Sfumate i carciofi con il vino bianco e lasciatelo evaporare.



3 Insaporite la preparazione con un pizzico di peperoncino e 2-3 foglie di menta.



4 Lasciate cuocere i carciofi aggiungendo dell'acqua se necessario.

Una volta cotti, trasferite i carciofi con tutto il contenuto della padella nel bicchiere del frullatore ad immersione e riducete il tutto in purea.



5 Riportate i carciofi nella padella dove erano stati cotti ed unitevi la polpa di granchio scolata dal liquido di conserva; lasciate insaporire ed amalgamare i due ingredienti sul fuoco per un paio di minuti.



6 Tuffate le tagliatelle in una pentola colma d'acqua salata e cuocetele al dente.

Scolate le tagliatelle e trasferitele nella padella con il sugo per mantecarle.



- 7 Servite le tagliatelle condite distribuendo su ogni piatto una bella spolverata di prezzemolo tritato.