

Tagliolini alla granceola



TIME

1 ora e 30 min



QUANTITÀ PER

4 persone



DIFFICOLTÀ

facile

Ingredienti

q.b. pepe
2 spicchio aglio
1 limone
q.b. olio di oliva extravergine
1 mazzetto prezzemolo
q.b. sale
1 tuorlo
5 bicchieri vino bianco
2 grancevola o granceola o
granceola
400 gr pasta all'uovo

1. Porta a bollire una grande pentola di acqua salata, immergi le granceole e cuocile 20 minuti. Scolale, lasciale intiepidire e poi inizia a spolpare.
2. Apri le chele con un batticarne ed estrai la polpa con una pinza eliminando la cartilagine che le attraversa. Apri il carapace: raccogli il corallo e la crema scura che lo accompagna in una ciotola.
3. Rompi la parte inferiore del carapace, dove si innestano le zampe, ed estrai tutte le polpine con una pinza. Lava la parte superiore che servirà da coppetta. Condisci 2/3 della polpa bianca con sale, succo di limone e olio extravergine, servi nel guscio della granceola (puoi decorarlo con un tuorlo sodo passato al colino e del corallo tritato).
4. Affetta finemente l'aglio, soffriggilo in padella, con 6 cucchiaini di olio, unisci il corallo tritato e la crema scura, bagna con il vino bianco e fallo evaporare, aggiungi il prezzemolo, sale e pepe.
5. Cuoci i tagliolini, scolali, ripassali in padella con la salsa di granceola, guarnisci con prezzemolo e le polpine bianche tenute da parte. Servi subito.



PER QUESTA RICETTA TI CONSIGLIAMO

Pinot Grigio "Fulvia Crescentina"

perfetto per accompagnare minestre delicate e pesci grigliati

 OBIZ