



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tagliolini alla granceola



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, tegame**

Ingredienti

- 350 g di taglierini freschi
- 2 granceole di circa 800 gr
- 1 bicchierino di brandy
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 8 pomodorini
- 1 carota
- 1 cipolla 1 costa di sedano
- 20 g burro
- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- pepe bianco
- sale

Preparazione Tagliolini alla granceola

Passo 1.

Lessate la granceola in 1,5 l d'acqua poco salata con una cipolla, una carota, una costa di sedano tagliati a pezzi grossolani e un ciuffetto di prezzemolo.

Passo 2.

Dopo 20 minuti, scolate la granceola e raccogliete in una ciotola la polpa, le uova, le parti di polpa rossa e le parti carnose nelle zampe e nelle chele.

Passo 3.

Filtrate il brodo dalle verdure e tenetelo da parte.

Passo 4.

Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in un tegame con 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e 20 g di burro, quando sarà dorato toglietelo ed aggiungete la polpa della granceola, aggiungete un bicchierino di brandy e lasciatelo evaporare, aggiungete un bicchiere del prodo precedentemente preparato e fate restringere.

Passo 5.

Cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la polpa di granceola, spolverizzateli con un po' di pepe bianco, guarnite con qualche ciuffetto di prezzemolo e servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)