



PASTA

Spaghetti al granchio e bottarga



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

600K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Spaghetti

12 chele di Granchio

4 cucchiaini di Bottarga di muggine o di tonno

4 Pomodori rossi

2 spicchi di Aglio

8 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

• Fate bollire dell'acqua in una pentola grande abbastanza per cuocere la pasta. Tuffateci i pomodori per 10 secondi, poi levateli utilizzando una schiumarola e metteteli in una ciotola con acqua fredda.

• Fate riprendere il bollore all'acqua, salatela e fatevi bollire le chele di granchio per circa 8 minuti, poi toglietele con una pinza e lasciatele intiepidire. Mettete il coperchio alla pentola e abbassate la fiamma al minimo.

- Nel frattempo pelate i pomodori, divideteli a metà e togliete i semi; tagliateli a pezzetti e teneteli da parte.
- Rompete le chele di granchio con l'attrezzo apposito o con uno schiaccianoci, poi estraetene la polpa. Potete tenere da parte una chela intera a commensale per la decorazione finale.
- Rialzate il fuoco sotto la pentola dell'acqua, appena bolle calate gli spaghetti. Intanto tritate l'aglio e fatelo appassire con l'olio in una padella capiente e a bordi alti, per circa 2 minuti. Aggiungete la polpa di granchio, alzate la fiamma e dopo 1 minuto circa versate il vino; fatelo sfumare, unite i pomodori, salate, pepate e cuocete per 2-3 minuti.
- Scolate la pasta bene al dente (tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura) e versatela nella padella. Spegnete la fiamma, aggiungete la bottarga, il prezzemolo tritato e poca acqua di cottura; mescolate per fare insaporire e poi servite immediatamente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per accorciare i tempi di preparazione e rendere più semplice la ricetta, potete usare (per 4 porzioni) 400 g di granchio al naturale in scatola.