FETTUCCINE CON POLPA DI GRANCHIO E SALSA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo fettuccine,
- 2 cipollotti,
- 150 g di polpa di granchio,,
- 1 bicchierino di absolut vodka,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- erba cipollina,
- 10 cl di panna,
- 1 cucchiaio di bacche di pepe rosa,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

Mondate i cipollotti, lavateli, tagliateli a striscioline e fateli soffriggere in una padella con 4 cucchiai d'olio, poi unite la polpa di granchio e bagnate con la vodka; fatela evaporare, aggiungete il prezzemolo tritato, l'erba cipollina tagliuzzata, la panna e il pepe rosa pestato e sbriciolato.
Cuocete la salsa a fiamma bassissima, senza farle raggiungere l'ebollizione, per qualche minuto.
Lessate la pasta al dente in abbondante acqua bollente salata, scolatela lasciandola leggermente umida, conditela con il sugo preparato e servite.