

SPAGHETTI AL GRANCHIO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 280 g di polpa di granchio in scatola,
- 100 g di piselli surgelati,
- 1 cipollotto fresco,
- whisky,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di panna,
- pepe rosa in salamoia,
- pepe verde in salamoia,
- sale.

Mettete in una terrina la polpa di granchio, sgocciolatela e spezzettatela.

Tuffate i piselli ancora surgelati in abbondante acqua salata bollente e cuoceteli per 10 minuti.

Fate scaldare in una padella 3 cucchiaini di olio, unite il cipollotto tagliato a fettine sottili, bagnate con un cucchiaio di acqua e fatelo stufare per 5 minuti a fuoco vivo.

Aggiungete la polpa di granchio, i piselli scolati, qualche grano di pepe rosa e verde scolato dalla salamoia e leggermente schiacciato con la forchetta.

Spruzzate il tutto con un po' di whisky, alzate la fiamma e fatelo evaporare.

Infine salate, incorporate la panna e mescolate velocemente.

Cuocete gli spaghetti, scolateli in una terrina preriscaldata.

Conditeli con olio crudo, quindi con il sugo al granchio.