
LINGUINE ALLA POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 2 scatole di polpa di granchio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiari di brandy,
- 1 cucchiaio di panna,
- 1/2 cucchiaio di curry,
- 2 cucchiaini di salsa Worcester,
- sale,
- pepe.

Versare in un tegame l'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati, il 1/2 bicchiere di vino bianco e polpa dei granchi e mettere il tegame su fuoco vivace.

A ebollizione iniziata scoprire e lasciar evaporare il vino, abbassando la fiamma.

A questo punto versare il brandy, alzare il fuoco, aggiungere un po' di sale, abbondante pepe, i due cucchiaini di salsa Worcester e il curry precedentemente sciolto in un poco di acqua calda.

Lasciare cuocere per qualche minuto, aggiungere la panna, mescolare e spegnere.

Quando le linguine saranno cotte, scolarle e versarle nella padella del sugo, tenuto in caldo.

Mescolare bene e servire.