

PENNETTE AL GRANCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo pennette rigate,
- 300 g di polpa di granchio,
- 250 g di panna liquida,
- 2 cipolle,
- 1/2 bicchiere di cognac,
- 1 foglia di alloro,
- 1 mazzetto di cerfoglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli sottilissimi, poi mettetele in una casseruola con l'olio e fatele appassire per circa 10 minuti su fuoco bassissimo, mescolando spesso.

Aggiungete la panna e il cognac e dopo pochi minuti la polpa di granchio scolata del liquido di conservazione e spezzettata.

Lasciate insaporire per qualche minuto, quindi unite l'alloro e il cerfoglio.

Salate, pepate e cuocete per altri 10 minuti.

Nel frattempo lessate le pennette in abbondante acqua salata in ebollizione.

Scolate la pasta al dente, trasferitela nel piatto di portata e conditela con la salsa al granchio.

Spolverate leggermente di pepe e servite subito.