

REGINETTE AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo reginette,
- 200 g di polpa di granchio,
- 50 g di burro,
- 1 scalogno,
- 1 ciuffo di prezzemolo abbondante,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1/2 bicchiere di vodka.

Tritate lo scalogno e fatelo appassire con un cucchiaino di olio abbondante.

Aggiungete la polpa di granchio sminuzzata, mescolate bene per insaporire, aggiungete un trito finissimo di prezzemolo. Lasciate cuocere un minuto a fuoco vivo, poi bagnate con la vodka; quando si é scaldata bene, inclinate la padella per infiammare il liquore, salate e pepate.

Scolate la pasta al dente e rovesciatela nella padella: aggiungete il burro a pezzetti (che avrete precedentemente tirato fuori dal frigo) e mescolate bene finché la pasta risulterà ben condita.