

TAGLIATELLE AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 2 scalogni,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 porro,
- 170 g di polpa di granchio,
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro,
- vino bianco,
- brandy,
- brodo vegetale,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Far appassire con 20 g di burro e 1 cucchiaio di olio tutte le verdure tritate, unire la polpa di granchio e farla insaporire per 3'.

Spruzzare con 1/2 bicchiere di vino e 1 cucchiaio di brandy e far evaporare.

Unire il passato di pomodoro e 1/2 bicchiere di brodo, salare, pepare e cuocere per 5'.

Lessare le tagliatelle e condirle con il sugo.