



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTA AL GRANCHIO

[blog.giallozafferano.it/lapasticciona/](http://blog.giallozafferano.it/lapasticciona/)



### Ingredienti per 6 persone:

500 g di Spaghetti di semola di grano duro  
1 granchio intero (oppure una scatoletta di polpa di granchio)  
1 lattina di Fior di Filetti di pomodoro  
1 lattina di Pomodori Datterini  
1 bicchierino di Brandy  
q.b. di Sale alla Liquirizia  
q.b. di Olio Extravergine d'Oliva Dante  
1 stelo di Lemongrass  
mezza Cipolla tritata  
2 foglie d'Alloro  
un ciuffo di Prezzemolo

### Preparazione:

Estraete per prima cosa la polpa di granchio dalle zampe, dal corpo e dalle chele del granchio. In una padella soffriggete la cipolla con l'olio, dopodichè, aggiungete il granchio e fate rosolare, quindi, sfumate con il brandy ed aggiungete i fior di filetti di pomodori, i pomodori datterini, il prezzemolo, l'alloro, il sale alla liquirizia e fate cuocere per 10 – 15 minuti. Nel frattempo, fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta; una volta cotta, versate la pasta nella padella, aggiungetevi il lemongrass, spezzettandolo con un coltello, e fate saltare per qualche minuto, dopodichè servite.

