



BUCATINI CON PEPERONI E POLPA DI GRANCHIO

fusillialtegamino.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

300 g di bucatini
3 grossi peperoni rossi
100 g di cotto in una sola fetta
300 g di polpa di granchio
400 g di pomodorini
1 cipolla
4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
Peperoncino
Sale

Preparazione:

Pulire i peperoni e tagliarli a listarelle, quindi passarli in padella senza condimento in modo che asciughino bene, poi aggiungere l'olio e la cipolla tritata. Saltare per qualche minuto, poi aggiungere i pomodorini tagliati in due o più parti. Salare e proseguire la cottura per almeno una decina di minuti, aggiungendo a metà cottura il cotto tagliato a cubetti e il peperoncino e verso fine cottura la polpa di granchio, giusto quel tanto perché prenda sapore con il sughetto preparato. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire nella saltapasta con il sughetto preparato.