



## Tagliolini con la polpa di granchio

Con un frullatore ad immersione trita gli spinaci (lavati e strizzati) con 1 uovo. Prepara 2 impasti di sfoglia con 2 etti di farina e 2 uova, poi l'altro impasto con la rimanente farina ed il trito preparato. Fai riposare mezz'ora. In una pentola, con abbondante acqua, fai sbollentare i granchi 5 minuti dal bollore.

Scola, lascia raffreddare e toglilo loro la polpa. In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, l'aglio tritato, aggiungi il concentrato di pomodoro, la panna liquida, la polpa del granchio, la carota e la zuccina tagliate a julienne, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (10-15 minuti circa). Con il mattarello tira le 2 sfoglie e forma i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia





[Read More](#)

---