LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pasta ai granchietti

.....per chi ama questo crostaceo e non ha paura.....!!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Granchietti - 300 g
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 4 foglie
- pomodorini - 200 g
- pelati - 400 g (un barattolo piccolo)
- peperoncino - a piacere
- sale - q.b.
- pepe - q.b.

Preparazione

Ho comprato questi granchi perché erano freschissimi …… se non stavo attenta scappavano via tutti !!! Prendete i granchi e metteteli in un colapasta così vi è più agevole lavarli! In un tegame mettete un bel giro d'olio, fate leggermente scaldare e vi mettete i granchi. Appena iniziano a colorarsi, (non scappano più!) spegnete il fuoco e con pazienza togliete a ciascuno le zampe e li aprite a metà. Rimetteteli sul fuoco e aggiungete uno spicchio d'aglio e le foglie di prezzemolo tritate. Rosolate leggermente e salate. Nel frattempo preparate i pomodorini e fateli a spicchietti. Versateli assieme ai granchietti e fateli rosolare. Aggiungete i pelati che avrete passato, sale e un pizzico di zucchero. Infine aggiungete il peperoncino e il pepe a vostro piacere. Fate cuocere. Quando l'acqua bolle gettate la pasta ma toglietela molto al dente. Fate finire la cottura nel tegame con il sugo. Guarnite con un po' di prezzemolo tritato e subito impiattate!!!!!