

# Linguine Alla Polpa Di Granchio

Versare in un tegame l'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati, il 1/2 bicchiere di vino bianco e polpa dei granchi e mettere il tegame su fuoco vivace. A ebollizione iniziata scoprire e lasciar evaporare il vino, abbassando la fiamma. A questo punto versare il brandy, alzare il fuoco, aggiungere un po' di sale, abbondante pepe, i due cucchiaini di salsa Worcester e il curry precedentemente sciolto in un poco di acqua calda. Lasciare cuocere per qualche minuto, aggiungere la panna, mescolare e spegnere. Quando le linguine saranno cotte, scolarle e versarle nella padella del sugo, tenuto in caldo. Mescolare bene e servire.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Linguine  
2 Scatole Polpa Di Granchio  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato  
1 Spicchio Aglio  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco  
2 Cucchiari Brandy  
1 Cucchiaino Panna  
1/2 Cucchiaino Curry  
2 Cucchiaini Salsa Worcester  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 35 minuti.