

CHITARRINA CON RAGOUT DI GRANCHIO E TOTANETTI



Ingredienti per 4 persone:

Chitarrina Zaccagni gr 320

Olio extra vergine di oliva qb

Granchietti del Mar Adriatico gr 500

Totanetti gr 300

Aglione 1 spicchio

Prezzemolo trito qb.

Pomodoro pelato frullato gr 500

Peperone secco dolce

Procedimento:

Rosolare nell' olio ½ spicchio di aglio tritato, aggiungere i granchi etti, il prezzemolo, il peperone secco dolce e infine il pomodoro e il sale grosso.

Far cuocere per circa due ore, avendo cura che il sugo acquisisca un ottimo gusto di granchio.

Cuocere la pasta e completare la cottura in una padella dove avremo messo precedentemente la salsa bollente e i totanetti crudi, i quali non risulteranno duri ma cotti e croccanti.

Mantecare con un pò di prezzemolo e olio extra vergine di oliva.