



Cheffe Chiara Pavan

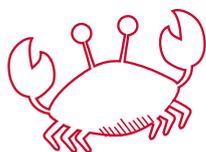
Chiara Pavan



SPAGHETTI QUADRATI BARILLA AL BRONZO, GRANCHIO BLU E POMODORINI INFORNATI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320 g SPAGHETTI QUADRATI BARILLA AL BRONZO
- 500 g POMODORINI
- 4 GRANCHI
- 2 GAMBI DI SEDANO
- 2 CAROTE
- 2 CIPOLLE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 40 ml OLIO EVO
- q.b. SALE
- q.b. PREZZEMOLO
- q.b. MAGGIORANA
- q.b. ORIGANO FRESCO



Sbollentare i granchi per circa 4/5 minuti in acqua bollente non salata, scolare e raffreddare con acqua e ghiaccio (non gettare l'acqua, tenere da parte); durante la pulitura dei granchi infornare a 180 °C i pomodorini conditi con sale, olio e origano fresco.

Una volta ottenuta la polpa di granchio, togliere i pomodorini dal forno, a questo punto si saranno arrostiti, quindi infornare i gusci del granchio per una rapida rosolatura.

In una casseruola, nel frattempo, rosolare sedano, carota e cipolla con uno spicchio d'aglio e del prezzemolo.

Una volta rosolati i gusci tuffarli nella casseruola e aggiungere l'acqua di raffreddamento del granchio (così da riutilizzare l'acqua usata precedentemente) lasciar cuocere per circa mezz'ora e successivamente filtrare.

Ridurre metà del brodo filtrato in una padella e aggiungere i pomodorini. L'altra metà del brodo aggiungerla all'acqua di cottura della pasta da salare leggermente.

Mettere a bollire gli **Spaghetti Quadrati Barilla Al Bronzo**, scolarli al dente e finire di cuocerli nella padella.

Ultimata la cottura, aggiungere la polpa di granchio, i pomodorini, origano fresco e maggiorana.

THE JOY
OF FOOD
FOR A
BETTER
LIFE

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.