Fagottini di Granchio

Primo Piatto

Tempo: 75 min



Ingredienti

- 2 ctav di olio vergine di oliva 350 g di polpa di granchio
- 6 cipollotti, solo la parte bianca affettata fine
- 1/2 cte di zenzero tritato
- 10 goccie di tabasco
- 750 g di pomodori spelati e senza semi
- 1 ctav di aceto di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1/8 cte di pepe di cayenna

Preparazione

1. Tagliare in 2 pezzi uguali la pasta e con ciascun pezzo stendere una striscia spessa circa 1 mm e larga 10 cm. La tavola deve essere infarinata. Mettere le sfoglie e tagliarle a pezzi di 12 cm, in forma di rettangoli di circa 12 cm per 9 cm. Con 2 cucchiai di ripieno di granchio spalmare i 2 rettangoli, facendo attenzione di lasciare circa 1 cm di bordo. Con le dita bagnare il bordo, di ogni rettangolo, e piegare la pasta sul ripieno in modo da formare dei rettangoli ancor pi piccoli dei precedenti. Per sigillare bene la pasta esercitare una pressione sui bordi e rifinire mediante la rotellina dentata nel caso non avessimo una rotellina dentata un coltello. Sempre con il coltello mediante l'uso della parte non tagliente premere sulle cuciture per chiudere meglio il bordo. Cuocere in 4 litri

di acqua i fagottini, per 5 minuti con almeno 2 cucchiaini di sale, abbiamo cura di mescolare durante la cottura i fagottini. Durante questa operazione, a fuoco lento mettiamo a scaldare la salsa. Versare met salsa con una aggiunta di panna in un piatto scolare con molta attenzione i fagottini e metterli nel piatto appena preparato. Il rimanente della salsa verr servito a parte.