



Spaghetti con la gransevola - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

passata pomodoro - prezzemolo - aglio - pasta secca - spaghetti - linguine - bavette - natale -
capodanno - cenone - vigilia - gransevola - granseola - crostacei

Ingredienti per 4 persone:

1 gransevola di circa 8 etti
prezzemolo e aglio tritati insieme
olio
1 bicchiere vino bianco secco
1 bicchiere di acqua calda
2 cucchiari passata di pomodoro
sale, peperoncino
350 gr. spaghetti

Procedimento:

(parlando di gransevola già ben spazzolata e lavata)

Far bollire la gransevola per 15 minuti.

Scolarla e lasciare che si freddi.

Aprirla e svuotarla, SOLO del contenuto bianco (aprire per bene anche le zampe e le chele)

Nella padella di portata :Far soffriggere la polpa di gransevola ottenuta, il olio con aglio e prezzemolo tritati e un pezzetto di peperoncino

Versare il bicchiere di vino, dopo pochi minuti, senza aspettare che evaporino, aggiungere la passata di pomodoro e l'acqua calda.

Salare e far restringere il tutto.

Cuocere gli spaghetti e scolarli ancora al dente, versarli nella padella e farli passare per pochi attimi.

