

## **Espaguete com molho de caranguejo**

400g de espaguete

400g de tomates sem pele

200g de polpa de caranguejo em conserva

Um punhado de manjericão

1 dente de alho

1/2 copo de vinho branco seco

1/2 copo de azeite de oliva extra virgem

Sal e pimenta

### **Modo de Preparo:**

1º Molho de Tomate: Em uma panela de barro, aqueça o azeite e doure o alho levemente. Adicione os tomates pelados, sem o caldo, e tempere com sal e pimenta a gosto. Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até que os tomates se desfaçam e o molho esteja encorpado.

2º Caranguejo: Com a ajuda de uma faca, desmanche a polpa do caranguejo. Coloque-a em uma panela, adicione o vinho branco e cozinhe em fogo lento. Durante o cozimento, retire o alho do molho de tomate.

3º Macarrão: Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra.

4º Misture o molho de caranguejo ao macarrão cozido, mexendo bem para incorporar todos os sabores.

5º Sirva o macarrão polvilhado com manjericão picado e ajuste o sal e a pimenta conforme o gosto.



*MARENGHI, Franco e Amarita Pacelli. TuttoPasta. Fotografia por Fredi Marcarini - 1997*