

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con crema di peperoni e granchio

Strawberry · Friday, December 14th, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 200gr di polpa di granchio
- un peperone giallo
- 300gr pomodorini
- 200gr latte scremato
- mezza cipolla
- erba cipollina
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Lavate e pulite il peperone, riducendolo a pezzetti, lavate e tagliate a metà i pomodorini. In una padella versate un filo di olio e la cipolla tagliata finemente, fate rosolare per alcuni minuti, aggiungete i pomodorini e i peperoni tagliati, salate, coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti, passate il tutto nel frullatore poi versate in una ciotola, unite il latte, la polpa di granchio sminuzzata, mescolate e fate addensare la crema per alcuni minuti sul fuoco, sempre mescolando. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e amalgamateli alla crema di peperoni, disponete gli spaghetti su di un piatto da portata e decorate con alcuni fili di erba cipollina.

This entry was posted on Friday, December 14th, 2012 at 10:19 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

