AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Ricette d'estate: tagliolini al granchio, basilico e pomodoro Piccadilly di William Anzidei, chef di Les Ètoiles*

Roma - 13 ago 2025 (Prima Pagina News) **Per un'estate all'insegna del gusto.**

Per chi vuole un'estate all'insegna del gusto e dei sapori di mare, ecco una proposta di William Anzidei, chef del Ristorante Les Ètoiles di Roma. Gli ingredienti per 4 persone sono: 3 granchi; 400 grammi di tagliolini; 500 grammi di pomodori piccadilly; mezzo litro di brodo di pesce; basilico fresco quanto basta; olio evo e sale quanto basta; 1 scalogno; 4 spicchi d'aglio; qualche goccia di brandy. Il procedimento è il seguente: lavare i granchi e sbollentarli per 5 minuti. Una volta raffreddati, estrarre la polpa dalle chele e metterla da parte. Rimuovere la calotta ed estrarre la polpa; farla rosolare in padella con olio evo, aglio e scalogno, aggiungendo i carapaci, i pomodori freschi, un goccio di brandy e qualche foglia di basilico, poi il brodo di pesce. Lasciare cuocere tutto per tre quarti d'ora - la consistenza deve rimanere ben liquida. Filtrare il tutto con lo chinois. A questo punto, ridurre il liquido appena filtrato in padella e utilizzarlo per la cottura della pasta. A fine cottura del tagliolino, aggiungere la polpa di granchio ricavata dalle chele, alcuni pomodorini precedentemente ripassati in padella con aglio e olio, quindi mantecare e impiattare guarnendo con qualche foglia di basilico fresco.

(Prima Pagina News) Mercoledì 13 Agosto 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it