

Spaghetti al granchio, limone e soia: la ricetta

18 luglio 2020  di **Margo Schachter** contributor



Una ricetta facilissima pronta nel tempo in cui cuoce la pasta, che si può realizzare anche con ingredienti da dispensa, come granchio in scatola e limone. Un'idea tratta dal menu estivo dello chef Daniel Canzian

Braccio destro di Gualtiero Marchesi fino a diventarne executive chef dei ristoranti del suo gruppo, vice presidente di JRE Italia, **Daniel Canzian** è patron del ristorante che porta il suo nome, a Milano. Propone menu basati su semplicità, rispetto della tradizione e stagionalità. Nel cuore di Brera il ristorante Daniel Canzian valorizza l'Alta Artigianalità Italiana come filosofia culinaria. Insieme alle ricette della memoria come la "Costoletta di vitello alla milanese" e a quelle d'autore come il "Risotto al limone con sugo d'arrosto e liquirizia" (del 2013), nella carta trovano spazio piatti a base di carni italiane, verdure e pesci tipici dell'area Mediterranea, preparati seguendo la disponibilità giornaliera del mercato.

A luglio e agosto 2020 il ristorante presenta un inedito menu dedicato all'estate e ai migliori ingredienti stagionali. Un percorso degustazione di quattro portate per esprimere la freschezza e gli intensi sapori

delle materie prime italiane provenienti dalla rete di piccoli produttori locali con cui Daniel Canzian collabora sin dall'apertura del suo ristorante nell'elegante quartiere di Brera. Fra i piatti, ricette come queste.

Ingredienti per 4 persone

400 g soba o spaghetti di integrali

320 g polpa di granciporro

50 g succo limone fresco

30 g salsa soia

120 g olio extravergine di oliva

Sale q.b.

Sesamo nero

Procedimento

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, nel frattempo condire il granciporro con sale, olio e pepe macinato al momento. Scolare gli spaghetti in una bowl e condire con limone, salsa di soia e sesamo nero. Terminare disponendo sul piatto gli spaghetti e cospargervi sopra il granchio. Servire tiepidi.