PASTA AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 300 g di polpa di granchio in scatola,
- 2 spicchi di aglio,
- 400 g di pomodori pelati,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere in una casseruola 4 cucchiai di olio, l'aglio sbucciato e il prezzemolo tritato, unire la polpa di granchio a pezzetti, far insaporire, mescolare, pepare, aggiungere i pomodori a pezzi, salare, cuocere per 15 minuti e frullare il tutto. Cuocere la pasta al dente, mantecarla in padella con la salsa e servire.