FARFALLE AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 700 g di pomodori pelati,
- 50 g di polpa di granchio,
- 40 g di pinoli,
- 6 foglie di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparate il sugo di pomodoro con aglio, a fuoco vivace, usando una padella larga.
Nel frattempo mettete a bollire 4 litri d'acqua per la pasta.
Sfilettate la polpa di granchio molto piccola.
Tagliate il basilico non troppo sottile.
Appena 10 minuti dopo la cottura del sugo, unite i pinoli, il basilico e la polpa di granchio.
Scolate la pasta appena è ben cotta e unite il sugo che deve essere molto abbondante; volendo unite una noce di burro.
N.B.
Questo piatto, se la pasta è di buona qualità si può gustare anche il giorno dopo.