

SPAGHETTINI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 450 g di passata di pomodoro,
- 200 g di polpa di granchio,
- 1 spicchio di aglio,
- vino bianco secco,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo tritato.

Rosolare l'aglio schiacciato in 6 cucchiaini d'olio, unire la passata e cuocere per 15 minuti.

Salare, pepare e unire la polpa di granchio spezzettata, bagnare con il vino e proseguire la cottura per altri 20 minuti. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente, versarli nel tegame con il sugo e farli saltare a fuoco vivo finché saranno ben amalgamati.

Cospargere con prezzemolo tritato e servire subito.