

## PENNE AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

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

Scaldare in una casseruola l'olio con l'aglio sbucciato e il prezzemolo tritato; unire la polpa di granchio a pezzetti, lasciar insaporire, mescolare e cospargere di pepe, aggiungere i pomodori a pezzi, salare, far cuocere per 15 minuti, passare al frullatore, rimettere in padella, versare le penne cotte al dente, spolverizzare di pepe, far mantecare e servire.