

## SPAGHETTINI AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo spaghetti,
- 450 g di pomodori pelati,
- 200 g di polpa di granchio,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- sale,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva.

Rosolare l'aglio schiacciato in 6 cucchiaini di olio, unire i pelati e cuocere per 10 minuti.

Salare il sugo, aggiungere la polpa di granchio sminuzzata, spruzzare con il vino e cuocere per 20 minuti.

Lessare gli spaghetti e condirli con il sugo mescolando bene.