

PRIMI PIATTI

Penne al granchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di penne
300 g di polpa di granchio in scatola
400 g di pomodori pelati
2 spicchi di aglio
prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare in una casseruola l'olio con l'aglio sbucciato e il prezzemolo tritato, quando inizia a colorare aggiungere la polpa di granchio a pezzetti e lasciare insaporire.
Aggiungere i pomodori a pezzi, salare e far cuocere per 15 minuti.
Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla, versare le penne cotte al dente, aggiungere un pizzico di pepe e far insaporire.