

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Pennette alla polpa di granchio

Strawberry · Thursday, January 26th, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr pennette rigate
- 250gr polpa di granchio
- 300gr pomodorini
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In una padella, versate un filo di olio e fate rosolare lo spicchio di aglio, unite i pomodorini lavati e tagliati a spicchi, cuocete per dieci minuti, versate la polpa di granchio sminuzzata e il mezzo bicchiere di vino, continuate la cottura per venti minuti, salate e pepate. Cuocete le pennette in acqua salata, scolatele e conditele con il sugo di granchio, sistematele su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Thursday, January 26th, 2012 at 5:23 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.