



Farfalloni alla polpa di granchio - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pastacon pesce - panna da cucina

ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta tipo farfalloni
4 bastoncini di polpa di granchio surgelati
4 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 pacchetto di panna da cucina
1 spicchio di aglio
100 gr di burro
sale, pepe, prezzemolo

mentre cuoce la pasta, scongelare al MO la polpa di granchio.

rosolare uno spicchio di aglio intero nel burro fuso, aggiungere la polpa di granchio sbriciolata e far insaporire per 5 minuti.

aggiungere la salsa di pomodoro e dopo altri 5 minuti anche la panna, mescolare, aggiustare di sale e pepe, eliminare lo spicchio di aglio.

intanto scolare la pasta al dente, versarla nella salsa di granchio, mescolare e cospargere di prezzemolo tritato.