



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

salsa pomodoro - panna - prezzemolo - aglio

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta tipo farfalloni e se preferiti, usare gli gnocchi
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

Procedimento:

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.

