



Pasta con la rucola e pomodorini (in rosso) - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Pasta con la rucola e pomodorini (in rosso)

aglio - pasta corta fresca - ricotta dura



ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta corta fresca (tipo orecchiette, cavatelli, strangolapreti...)

1 mazzetto abbondante di rucola selvatica

una ventina di pomodorini ciliegina

1 spicchio di aglio

5 cucchiaini di olio evo

ricotta dura da grattugiare

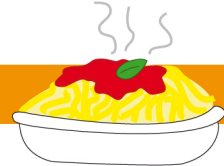
sale, pepe

Pulire la rucola, lavarla e metterla a scolare.

Intanto cuocere la pasta.

A parte preparare il sughetto: scaldare l'olio in una padella antiaderente e rosolarci lo spicchio di aglio tagliato a filetti, aggiungere i pomodorini spaccati in quattro, dargli una rimescolata veloce e cuocere a fuoco vivo per solo 5 minuti.

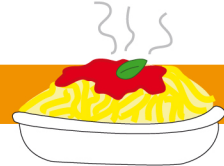
Aggiungere la rucola ai pomodorini, un pizzico di sale e un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, e lasciar cuocere per altri 10 minuti, si sprigionerà un buon profumo...



Scolare la pasta al dente, versarla nella padella del sughetto, mescolare e servire.



Nei piatti condire con pepe nero macinato fresco e la ricotta dura tagliata a "trucioli", cioè grattandola direttamente con un coltello seghettato...



eCucinando.it