

PRIMI PIATTI

Tortiglioni alla rucola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo tortiglioni	350 g
Patate	400 g
Insalata rucola	200 g
Pomodori maturi	400 g
Aglio	2 spicchi
Origano	1 pizzico
Olio d'oliva extra-vergine	6 cucchiari
Sale	
Peperoncino piccante	

■ Preparazione

- 1 Scottate i pomodori per un minuto in acqua bollente, poi scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente, quindi spellateli, privateli dei semi e tagliatene la polpa a dadini.
- 2 Fate rosolare a fuoco dolce gli spicchi di aglio, schiacciati, nell'olio caldo, poi eliminateli. Unite i pomodori, peperoncino a piacere e un pizzico di origano e cuocete a fuoco vivace per 5 minuti, quindi salate.
- 3 Sbucciate le patate, tagliatele a dadini regolari e lessatele con la pasta in abbondante acqua bollente salata, aggiungendo 5 minuti prima del termine di cottura la rucola spezzettata.
- 4 Scolate bene il tutto, condite subito con la dadolata di pomodoro e servite.