

FUSILLI ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo fusilli,
- 200 g di mozzarella,
- 100 g di formaggio parmigiano fresco,
- 1 mazzetto di rucola,
- 150 g di pomodori verdi,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di peperoncino in polvere,
- 1 presa di sale.

Cuocete i fusilli ben al dente, passateli sotto l'acqua corrente per fermarne la cottura, scolateli di nuovo, metteteli in una terrina e conditeli subito con 2 cucchiaini di olio.

Mentre la pasta è in cottura, tagliate a cubetti la mozzarella e mettetela a perdere un po' di siero su uno scolapasta. Tagliate a lamelle il grana, dividete a spicchi i pomodori, tagliuzzate la rucola lavata.

Unite tutti questi ingredienti alla pasta, insieme con la mozzarella.

Sciogliete il peperoncino in polvere con il succo di limone, unite una presa di sale, l'olio rimasto e sbattetelo con una forchetta.

Versate la salsa sull'insalata di pasta, mescolate e servite.