

ORECCHIETTE CON LA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 300 g di rucola,
- 300 g di gamberetti,
- 50 cl di passata di pomodoro,
- 1 pizzico di sale,
- olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di brandy.

in una padella, lasciate riscaldare l'olio e imbiondire la cipolla che avrete precedentemente sbucciato, lavato, asciugato con cura con della carta assorbente e tritato con l'ausilio di un mixer da cucina.

Aggiungete la passata di pomodoro e un pizzico di sale.

Mescolate ben bene aiutandovi con un cucchiaino di legno e aggiungete i gamberetti che lascerete insaporire e cucinare per circa 10 minuti.

Quasi a cottura ultimata, versate il Brandy e lasciatelo evaporare portando la fiamma al massimo per qualche minuto.

A parte in una pentola d'acqua bollente, scaldate la rucola che avrete precedentemente lavato e a metà cottura aggiungete anche le orecchiette.

Quando avranno raggiunto la cottura ideale, scolatele e aggiungetele al sughetto saltandole in padella per qualche minuto.

Servitele calde spolverizzandole con della ricotta dura stagionata.