

PASTA ALLA RUCOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo gnocchetti di zita lunghi,
- 500 g di rucola selvatica,
- 300 g di pomodori maturi e sodi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino (punta),
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di ricotta dura,
- sale.

Lavare i pomodorini, farli scottare in acqua bollente, scolarli, privarli della buccia, dei semi, dell'acqua di vegetazione e tagliarli a spicchietti.

Pulire la rucola, tagliarla a pezzetti, lavarla accuratamente in abbondante acqua fredda e scolarla.

Sbucciare lo spicchio d'aglio, lavarlo e schiacciarlo leggermente.

In un tegame far scaldare l'olio con l'aglio e il peperoncino.

Aggiungere gli spicchietti di pomodoro, un pizzico di sale e farli cuocere, a fuoco vivace, per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere gli gnocchetti di zita lunghi rigati al dente. Circa 5 minuti prima della fine della cottura della pasta, unire la rucola.

Scolare gli gnocchetti di zita lunghi rigati con la rucola, condirli con la salsa preparata e distribuirvi sopra la ricotta dura a lamelle sottili.

NOTA: In mancanza della rucola selvatica, non sempre facilmente reperibile, potrà essere utilizzata la rucola coltivata, riducendone la quantità a 300 g.

Se non si trovasse la ricotta dura, si potrà usare con ottimi risultati il formaggio pecorino romano, da grattugiarsi direttamente sulla pasta.