

PIPE ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pipe,
- 1 mazzetto di rucola,
- 250 g di pomodori pelati,
- 2 mozzarelline,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In un tegame scaldate l'olio, insaporitevi i pelati tagliati a dadini, unite la rucola spezzettata, regolate il sale, coprite e cuocete per cinque minuti.

In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata, cuocetevi le pipe, scolatele e rovesciatele nel tegame della salsa.

Mescolate per insaporire.

Aggiungete le mozzarelline tagliate a dadetti, mescolate ancora e come il formaggio inizia a filare ritirate dal fuoco, passate nel piatto da portata caldo e servite subito.