

TONNARELLI ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tonnarelli,
- 3 mazzetti di rucola,
- peperoncino,
- formaggio pecorino grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare la rucola, farla bollire per 2 minuti, scolarla, lasciarla freddare e condirla con olio, peperoncino e sale.
Cuocere i tonnarelli al dente in abbondante acqua salata, condirli con la rucola, cospargerli di pecorino e servirli caldi.