

# TORTIGLIONI ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tortiglioni,
- 400 g di patate,
- 200 g di rucola,
- 400 g di pomodori maturi,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 pizzico di origano,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- peperoncino piccante.

Scottate i pomodori per un minuto in acqua bollente, poi scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente, quindi spellateli, privateli dei semi e tagliatene la polpa a dadini.

Fate rosolare a fuoco dolce gli spicchi di aglio, schiacciati, nell'olio caldo, poi eliminateli.

Unite i pomodori, peperoncino a piacere e un pizzico di origano e cuocete a fuoco vivace per 5 minuti, quindi salate.

Sbucciate le patate, tagliatele a dadini regolari e lessatele con la pasta in abbondante acqua bollente salata, aggiungendo 5 minuti prima del termine di cottura la rucola spezzettata.

Scolate bene il tutto, condite subito con la dadolata di pomodoro e servite.