

## TRENETTE ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di rucola,
- 50 g di songino,
- alcune foglie di basilico,
- alcune foglie di menta,
- olio d'oliva,
- sale,
- 100 g di formaggio pecorino poco stagionato,
- 400 g di pasta tipo trenette,
- pepe.

Mescolare la rucola spezzettata con il songino, il basilico e la menta, condire con olio, un pizzico di sale e il pecorino a scaglie.

Cuocere le trenette in abbondante acqua salata, scolarle e versarle nelle verdure, pepare, mescolare velocemente e servire subito.