

FARFALLE ALLA RUCOLA E CALAMARETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo farfalle,
- 400 g di calamaretti puliti,
- 100 g di rucola,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di brodo di pesce,
- 2 spicchi di aglio tritato,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Soffriggere l'aglio con l'olio; appena comincia a imbrionire mettere i calamaretti e 80 g di rucola, salare, pepare, aggiungere il brodo di pesce e lasciar cuocere per pochi attimi.

Scolate la pasta al dente e mettetela nella padella con il sugo, unire il burro e la rucola rimasta, saltare quindi in padella fino a che il sugo si sia amalgamato con la pasta e servire.