



Pasta con la rucola e acciughe (in bianco) - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pasta secca corta - acciughe sott'olio

Pasta con la rucola e acciughe (in bianco)

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pasta tipo penne, rigatoni o fusilli
un mazzetto abbondante di rucola
5/6 filetti di acciughe sott'olio
5/6 cucchiaini di olio evo
sale, pepe

Procedimento:

Pulire e lavare la rucola e metterla a cuocere insieme alla pasta, nella stessa pentola, in acqua bollente salata.

Intanto, mettere a scaldare l'olio evo in un pentolino e sciogliervi dentro i filetti di acciuga.
Scolare la pasta con la rucola al dente e condirla con l'olio di acciughe, spolverizzare di pepe nero macinato fresco e servire.

