

PENNE PATATE E RUCOLA



Varianti: nella versione in bianco non c'è l'aggiunta dei pomodorini.

Tipica della zona di Foggia, c'è sia nella versione in bianco che con il pomodoro.

Ingredienti per 4/5 persone:

300 gr di penne
300 gr di patate
400 gr di rucola
1 spicchio di aglio
150 gr di pomodorini ciliegini o pomodori pelati
Olio Extravergine di oliva
Abbondante parmigiano grattugiato
Sale qb
Pepe qb

Preparazione:

Mettere a bollire in acqua salata e fredda le patate tagliate in pezzi non troppo piccoli e la rucola ben lavata.

Non appena l'acqua comincia a bollire aggiungere le penne e far cuocere per il tempo necessario.

Nel frattempo mettere in una padella l'olio, lo spicchio di aglio e lasciare imbiondire, poi aggiungere i pomodorini (vanno bene anche i pomodori pelati) tagliati in quattro cuocendoli per pochi minuti.

Scolare la pasta con la rucola e le patate e versarla nella padella mescolando delicatamente.

Aggiungere abbondante parmigiano, ancora un filo di olio a crudo, e ... (a chi piace) una macinata di pepe