



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cavatelli con pecorino e rucola



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400g di cavatelli
- 2 cipollotti
- 2 spicchi d'aglio
- sedano
- olio extravergine d'oliva
- 300g di rucola
- 4 pomodori maturi
- 4 filetti di acciuga
- formaggio pecorino
- peperoncino
- sale
- pepe

Preparazione Cavatelli con pecorino e rucola

Passo 1.

Tritate le cipolle e fatele rosolare nell'olio d'oliva.

Passo 2.

In un'altra pentola mettete l'aglio, quindi i pomodori tagliati a pezzetti.

Passo 3.

Unite poi acciughe e peperoncino.

Passo 4.

Fate bollire dell'acqua in cui farete cuocere la pasta.

Passo 5.

Una volta cotta, unitevi la rucola e versate il tutto nella pentola dei cipollotti.

Passo 6.

Versatevi infine la salsa.

Passo 7.

Servite con del pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)