



Strascinati con patate, rucola e peperoncino

Ingredienti

- strascinati fatti in casa o altra pasta fresca
- 1 patata media
- 1 mazzetto di rucola
- peperoncino secco a piacere
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva
- sale

Sbucciate e tagliate la patata a dadini. Fate bollire dell'acqua salata in una pentola capiente. Versate la patata e la rucola insieme e lasciate cuocere per qualche minuto poi quando l'acqua riprende a bollire versate la pasta e cuocete per il tempo necessario affinché la pasta sia cotta. In un pentolino a parte, soffriggete uno spicchio d'aglio con un po' di olio ed infine aggiungete peperoncino a piacere. Scolate la pasta e condite con l'olio e il peperoncino.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>