

"BALENA"®

Spaghetti alla Rucola



Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti: g 350
- Rucola: circa g 100
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino
- Sale
- Olio d'oliva
- Pecorino grattato

Preparazione.

Lavate la rucola e tagliatela a pezzetti, quindi mettetela nella pentola, assieme agli spaghetti, nell'acqua bollente salata. Nel frattempo in una padella mettete 6 cucchiai d'olio, 2 cucchiai d'acqua, l'aglio tritato, un po' di peperoncino e la pasta d'acciughe. Fate rosolare piano, in modo che l'aglio non prenda colore e quando la pasta è cotta al dente, scolatela e unitela alla salsa. Mescolate e servite con del pecorino passato a parte.