

Pennette alla rucola

Le **pennette alla rucola** si preparano tritando lo scalogno e facendolo rosolare nell'olio unendolo poi alla rucola e usando il tutto per condire la pasta. Ecco i semplici step da seguire.



INGREDIENTI

- 400 g **Pennette rigate**
- 2 mazzetti **Rucola**
- 200 ml **Panna**
- 1 **Scalogo**
- 2 cucchiari **Olio di oliva extravergine**
- q.b. **Parmigiano grattugiato**
- q.b. **Sale**
- 3 o 4 **Gherigli di noci**

PREPARAZIONE



Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare nell'olio. Tagliate la rucola. Tritate grossolanamente i gherigli di noce.



Quando lo scalogno sarà ben rosolato, aggiungetevi metà della rucola e salate.



Saltate un attimo e unite la panna. Aggiustate il tutto di sale. Sobbollite per qualche istante.



Fate cuocere la pasta al dente, scolatela, mettetela nella padella del sugo e fate insaporire per qualche minuto aggiungendo le noci.



Mettete la pasta su un piatto di portata, aggiungete un poco di parmigiano grattugiato e guarnite con la restante rucola.