

Bucatini pomodoro e rucola

I **bucatini pomodoro e rucola** si preparano lessando la pasta al dente e condendola con un sugo di pomodorini fritti in padella, rucola e formaggio feta. Ecco come preparare questo semplice ma saporito piatto.



INGREDIENTI

- 400 g **Bucatini**
- 1 mazzetto **Rucola**
- 20 **Pomodori Pachino**
- 1 **Aglia a spicchi**
- 3 cucchiaini **Olio di oliva**
- 1 **Peperoncino**
- q.b. **Sale**
- 50 g **Formaggio feta**
- 1 cucchiaio **Pinoli tostati**

PREPARAZIONE



Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, poi scolatela al dente, versatela in una zuppiera e aggiungete un cucchiaio di olio mescolando.



In un tegame antiaderente fate imbiondire l'aglio nell'olio, unite i pomodorini interi, il peperoncino, salate e fate cuocere per circa 5 minuti.



Lavate la rucola poi scolatela bene per eliminare quanta più acqua possibile.



Versate l'olio con i pomodorini sulla pasta, aggiungete la rucola ed il formaggio sbriciolato e servite in tavola.