

### **Cavatelli con rucola alla molisana**

I cavatelli con rucola alla molisana si preparano partendo dalla farina e impastandola con il semolino e l'acqua, successivamente la pasta verrà lavorata su una spianatoia attorcigliandola attorno a una cannuccia e tagliandola a pezzi di circa 4 centimetri, a parte si preparerà una salsa a base di aglio e pomodoro, poi si getterà la rucola nell'acqua bollente assieme alla pasta, si uniranno tutti gli ingredienti e si servirà a tavola.



### **INGREDIENTI**

- 320 g **Cavatelli**
- 100 g **Fave fresche sgranate**
- 100 g **Piselli sgranati**
- 1 cespo **Scarola**
- 2 **Cipollotti**
- 1 mazzetto **Basilico**
- 2 cucchiari **Pecorino grattugiato**
- 1 dl **Olio extravergine d'oliva**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

### **PREPARAZIONE**

Scottate le fave in acqua bollente salata, scolatele, privatele della pellicina e tenetele da parte. Lavate e asciugate il basilico e spezzettatelo. Mondate la scarola, lavatela e tagliatela a listarelle.



Mondate i cipollotti, lavateli, tritateli e rosolateli nell'olio a fuoco dolce per 2 minuti circa senza lasciarli dorare. Unite le fave e i piselli e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.



Versate 1 mestolino di acqua calda, regolate di sale, insaporite con una macinata di pepe e proseguite la cottura, a fuoco moderato, per 5-6 minuti, mescolando di tanto in tanto per evitare che la preparazione si attacchi. Aggiungete quindi la scarola e cuocete ancora per 3-4 minuti.



Lessate i cavatelli in abbondante acqua bollente salata; scolateli e conditeli con il sugo di fave, piselli e scarola.

Trasferiteli su un piatto da portata, cospargeteli con il pecorino grattugiato e con il basilico e servite immediatamente.