

## FUSILLI CON RUCOLA E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fusilli,
- 500 g di rucola,
- 500 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 300 g di ricotta,
- olio d'oliva,
- sale.

Far soffriggere l'aglio con qualche cucchiaino di olio unire la polpa di pomodoro.

Cuocere la rucola in abbondante acqua salata in ebollizione e scolarla dopo pochi minuti.

Cuocere la pasta nella stessa acqua, scolarla e condirla con il sugo aggiungendo la ricotta, la rucola ed il basilico fresco, a piacere spolverizzare con della caciotta secca.