CAVATELLI ALLA RUCOLA

Ingredienti:

- 320 g di cavatelli,
- 1 piccola cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 500 g di rucola,
- 3 grossi pomodori sodi e maturi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pelate la cipolla e tritatela finemente.

Prendete un ampio tegame antiaderente, mettetevi la cipolla e fatela dorare insieme all'olio e all'aglio pelato; se vedete che la cipolla si scurisce aggiungete 2 cucchiaini d'acqua fredda.

Nel frattempo lavate la rucola in acqua corrente, scolatela, asciugatela e unitela al soffritto di cipolla.

Fatela rosolare poi irroratela con il vino.

Fate bollire mezza pentola d'acqua salata, sbollentatevi per pochi minuti i pomodori, poi privateli dei semi, tagliateli a cubetti e uniteli alla rucola.

Salate, pepate e cuocete a fuoco medio per 10 min.

Mettete a bollire un'altra pentola di acqua salata, gettatevi i cavatelli e scolateli quando saranno cotti al dente.

Uniteli alla rucola nel tegame e rosolateli a fiamma vivace per pochi minuti.

Trasferiteli in una zuppiera quindi servite immediatamente in tavola.