

## PASTA CORTA CON RUCOLA E CALAMARETTI

Lessare una patata con la buccia, lasciatela raffreddare indi sbucciatela e tagliatela a piccoli dadi.

Lavate la rucola, scolatela e tagliuzzatela grossolanamente. Tagliate i calamaretti già puliti a piccoli tranci fateli rosolare in olio con uno spicchio di aglio e portateli a cottura. Aggiungere la rucola qualche pomodorino maturo tagliato a cubetti (senza acqua di vegetazione) ed alla fine la patata.

Aggiustare di sale ed aggiungere una generosa manciata di pepe rosa in grani. Cuocere la pasta (fusilli) unire il tutto e fare saltare velocemente a fuoco vivo.

**Ricette di cucina**