

PRIMI PIATTI

Cavatelli e rucola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CAVATELLI 500 gr
POMODORI CILIEGINI 10
SPICCHIO DI AGLIO 1
RUCOLA 1 mazzo
RICOTTA MARZOTICA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

I **cavatelli e rucola** sono davvero un piatto speciale. Semplice da fare diventerà certamente un vostro asso nella manica quando avete poco tempo e a tavola volete portare comunque qualcosa di saporito e sfizioso. Farli è davvero facile, in poco tempo, meno di 15 minuti, avrete il vostro piatto di pasta bello e fatto! Sapete che è perfetta anche per un buffet? Messa in piccole ciotoline, sarà un primo molto ricercato. Provate questa ricetta gustosa e vedrete che bontà! Se amate i primi facili e veloci come questo, ve ne consigliamo un altro anche molto saporito: [spaghetti aglio e olio con la ricotta](#), sono buonissimi!

PREPARAZIONE

1 Fate soffriggere in una padella l'aglio con un giro d'olio extravergine d'oliva.

Lavate e tagliate i pomodorini, quindi aggiungeteli alla padella.

Fate cuocere la pasta in una pentola colma d'acqua debitamente salata.

Scolate la pasta cotta al dente, trasferitela nella padella con il sugo e saltatela brevemente.

Aggiungete la rucola e la ricotta marzotica fuori dal fuoco.

Questa pasta è ottima per essere servita anche tiepida.