



PENNE PAPAS Y RUGULA



Típico de la zona de **Foggia**, existe la versión en blanco que con el tomate.

Ingredientes para 4/5 personas:

300 gramos de penne, 300 gramos de patatas

400 gramos de rúcula, 1 diente de ajo

150 gr de tomates cherry o tomates pelados

El aceite de oliva extra virgen, Sal al gusto

Pimienta al gusto

Preparación:

Hervir en agua con sal y enfriar las patatas cortadas en trozos grandes y rúcula lavadas a fondo.

Tan pronto como empieza a hervir el agua añadir las penne y cocinar durante el tiempo que sea necesario.

Mientras tanto poner en un sartén el aceite, un diente de ajo y dejar que se dore, a continuación, añadir los tomates (tomates pelados también están bien), cortados en cuartos y cocine por unos minutos.

Ecurrir la pasta con rúcula y patatas y verter en la sartén, revolviendo suavemente.

Una vez más añadir un chorrito de aceite de oliva, y ... (al que le gusta) de pimienta recién molida

Las variantes en la versión en blanco no tiene la adición de tomates cherry