

PASTA FREDDA VERDE

Ingredienti:

pasta corta (penne, eliche)
una manciata di rucola a testa
capperi sotto sale ben lavati e sgocciolati (1 cucchiaino a testa)
olive verdi denocciolate (ca. 5 a persona, dipende dalla grandezza)
origano
basilico
ricotta (50 gr a testa, ottima se di pecora, più grassa e morbida)
aglio se piace
olio evo

Preparazione:

Frullare capperi, olive, origano, basilico, eventualmente aglio, con la ricotta e un po' d'olio evo (a piacere).

Tritare la rucola e aggiungerla alla salsa.

Cuocere la pasta al dente, raffreddarla, condirla subito con la salsa; assaggiare per il sale (dipende dai capperi e dall'acqua per raffreddarla), mescolare molto bene e lasciar assorbire.

Al momento di servire è possibile aggiungere olio e (ma non ne sono convinta!) parmigiano.