

Tagliolini rucola e totani (o cappellotti)

Autore: Paolo

Ingredienti per 2 persone:

160g di tagliolini

due spicchi di aglio, peperoncino q.b.

rucola, 250g pomodori pelati in pezzi

50cc vino bianco secco, 1 confezione di totani surgelati

Istruzioni:

Soffriggere leggermente aglio olio e peperoncino in una larga padella dove poi salterete i tagliolini.

Aggiungere il vino bianco secco e i pomodori pelati in pezzi, portare a cottura a fuoco basso.

Aggiungere i totani tagliati a strisce, cuocere e far addensare il sugo se troppo liquido.

Aggiungere la rucola q.b.

Cuocere i tagliolini, scolare e gettare nella padella.

Saltare brevemente e servire.