



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PENNE RIGATE CON STRACCETTI E RUCOLA

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://dolcimanontropo.blogspot.it)



### Ingredienti:

140 g di penne rigate  
80 g di carpaccio di vitellone  
1/2 mazzetto di rucola  
1 rametto di rosmarino  
15 g di Parmigiano Reggiano a scaglie  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
sale e pepe

### Preparazione:

Taglia la carne prima a striscioline, poi a tocchetti. Lava la rucola e tagliala a striscioline. Scalda pochissimo olio in una padella antiaderente, aggiungi gli aghetti di rosmarino e falli rosolare per qualche minuto. Aggiungi la carne e falla saltare a fuoco vivace per qualche istante, regola quindi di sale e pepe. Unite la rucola, mescola e copri fino a che la rucola sarà appassita. Cuoci nel frattempo la pasta in abbondante acqua salata, scolala al dente e uniscila in padella con la carne. Mescola bene facendo insaporire la pasta e fino a che il fondo si sarà asciugato. Servi nei piatti e decora con scaglette di parmigiano.

