



ingredienti

150 g di pasta corta (io avevo le conchiglie)
3 mazzi di tenerumi
qualche pomodoro (fresco o pelati in scatola)
1 spicchio d'aglio
olio d'oliva

preparazione

prendiamo tutte le foglie dei tenerumi e laviamole per bene poi su un tagliere sminuzziamole.
se abbiamo i pomodori o pomodorini freschi laviamoli e tagliamoli a dadini.

mettiamo a soffriggere l'aglio spaccato in due con dell'olio d'oliva e poi aggiungiamo i tenerumi sminuzzati. appena l'olio sarà asciugato aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua e del sale e mescoliamo.

quando vediamo che l'acqua si va asciugando aggiungiamo sempre un bicchiere per volta e poi copriamo.

dopo circa 20 minuti i tenerumi saranno teneri (dei teneri tenerumi quindi! wow!) e aggiungiamo

3 bicchieri d'acqua e appena andrà tutto in ebollizione la pasta.

lasciamo la pasta a cuocere per il suo tempo di cottura previsto controllando spesso che l'acqua non si asciughi troppo.

appena la pasta sarà cotta, spegnete il fuoco e lasciate riposare.

l'ideale, per me, è mangiarla a temperatura ambiente.

ma, come mi ha insegnato nonnapina, è strepitosa appena uscita dal frigo.

buon appetito!