

Calamarata



Ingredienti:

500 g calamari freschi

300 g pasta calamarata

300 g pomodorini freschi

2 spicchi d'aglio

1 peperoncino rosso

1/2 bicchiere vino bianco

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 2 cucchiai d'olio di oliva, l'aglio schiacciato ed il peperoncino tritato.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete i calamari tagliati ad anelli di dimensione simile al formato della pasta.



Rosolate a fiamma media 5 minuti. Versate il vino e continuate a fiamma media 1 minuto per sfumare il vino. mantenete la pentola coperta.

Aggiungete sale, pepe, pasta, pomodorini tagliati in quattro e 350 ml d'acqua fredda.



Mescolate e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta (in

questo caso 20 minuti). Durante il tempo di cottura mescolate
2-3 volte. Spegnete il fuoco, aggiungete il prezzemolo e
lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.