

## Cavatappi con cavolfiore e alici

---



### Ingredienti:

1 cavolfiore

8 alici sott'olio

3 spicchi d'aglio

300 g cavatappi

100 g pangrattato

peperoncino a piacere

sale

pecorino romano grattugiato q. b.

Nella pentola mettete 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato e le alici spezzettate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per 4 minuti.

Aggiungete la pasta ed il cavolfiore tagliato in piccole cimette, 550 ml d'acqua fredda ed il sale.



Girate e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta.

Durante la cottura mescolate 3-4 volte.

Nel frattempo mettete il pangrattato nella padella e tostate.



Quando la pasta è pronta, spegnete la fiamma , unite il pangrattato tostato e mescolate bene. Lasciate coperto a riposo 1 minuto e servite con una bella spolverata di pecorino romano.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.