

Ditali con salsiccia e ceci



Ingredienti:

300 g ditali o altra pasta corta

5 salsicce

1 scatola ceci precotti

1 cipolla

400 ml salsa di pomodoro

sale, pepe, pecorino

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, la cipolla tritata e la salsiccia sbriciolata. Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 5 minuti.

Aggiungete i ceci scolati...



...continue ancora a fiamma alta 3 minuti per insaporire i ceci, poi unite la salsa di pomodoro...



...mescolate, poi aggiungete la pasta, il sale e 450 ml d'acqua fredda.



Mescolate. Continuate a fiamma alta finché fuoriescono i vapori, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Girate 2 volte durante la cottura. spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto per decantare.



Servite con una spolverata di pecorino e pepe.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.