

Farfalle con patate e salsiccia



Ingredienti:

250 g farfalle

3 salsicce

2 patate

2 cipollotti

2 spicchi d'aglio

sale, pepe, rosmarino, salvia

Mettete nella pentola i cipollotti e l'aglio tritati, 1 cucchiaio olio di oliva, la salsiccia a pezzi piccoli e le patate a cubetti piuttosto piccoli.



Mescolate, coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo. Abbassate la fiamma e aggiungete 500 ml acqua fredda, sale, pepe, la pasta e un battuto di salvia e rosmarino.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.