

Linguine alla siciliana



Ingredienti:

250 g linguine

3 filetti acciughe sott'olio

2 spicchi di aglio

3 cucchiaini pangrattato

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio di oliva, l'aglio schiacciato ed i filetti di acciughe.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Spostate la pentola dal fuoco, aspettate 30 secondi e togliete l'aglio. Aggiungete 550 ml acqua fredda, le linguine e sale.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte durante la cottura.

Nel frattempo tostate il pangrattato in un pentolino.



Quando la pasta è cotta spegnete il fuoco e aggiungete il pangrattato tostato ed il prezzemolo.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 1 minuto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.