

## Mezze maniche con mortadella e formaggio " al forno"



### Ingredienti:

300 g mezze maniche

150 g mortadella a dadini

250 g formaggio a piacere

300 ml besciamella

1 cipolla

1 carota

parmigiano grattugiato q. b.

Per la besciamella mettete 30 g di burro nel pentolino e lasciate sciogliere coperto con Magic Cooker.



Unite 30 g di farina e amalgamate.



Poi versate 300 ml latte mescolando, salate, coprite e cuocete a fiamma media del fornello piccolo per 5 minuti. Spegnete, mescolate di nuovo e la besciamella è pronta.

La pasta:

Tritate la cipolla e la carota e mettete nella pentola insieme a 1 cucchiaio d'olio di oliva.



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

Aggiungete la pasta e 300 ml acqua fredda. Salate.



Usate la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 8 minuti. Durante la cottura mescolate 2 volte. Aggiungete la mortadella ed il formaggio ( io ho usato il quartirolo lombardo ) a dadini e girate.



Cuocete per 3 minuti a fiamma bassa e poi unite la besciamella e parmigiano grattugiato .



Coprite di nuovo e cuocete a fiamma media per 3 minuti.  
Lasciate riposare coperto 2 minuti e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.