

Orecchiette con cime di rapa



Ingredienti:

250 g orecchiette fresche

500 g cime di rapa

6 filetti di acciughe nel olio

2 spicchi d'aglio

peperoncino in polvere

sale

Mettete nella pentola l'aglio tritato, il peperoncino in polvere, i filetti di acciughe e 1/2 cucchiaino d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma media 1-2 minuti. Togliete dalla fiamma, aspettate 30 secondi poi alzate il coperchio e spezzettate con il mestolo le alici e unite le cime di rapa pulite e lavate e sale.



Coprite e rimettete sul fuoco 1 minuto a fiamma alta poi 5 minuti a fiamma bassa. Mescolate una volta a metà intervallo. (se avete delle orecchiette con tempo di cottura minimo 10 minuti allora mettete insieme pasta e cime di rapa). Aggiungete 300 ml d'acqua e le orecchiette.



Mescolate, coprite e cuocete 1 minuto fiamma alta per riprendere il bollore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta (in questo caso 6 minuti). Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.