

Orecchiette con zucchine e speck



Ingredienti:

350 g orecchiette

2 zucchine

100 g speck

200 ml panna da cucina

2 spicchi d'aglio

salvia, rosmarino, basilico, sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, le zucchine a cubetti, lo speck tagliato molto fine, l'aglio affettato e un battuto di erbe.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per circa 5 minuti, mescolando una volta. Aggiungete le orecchiette e 350 ml d'acqua fredda. Salate.



Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Girate 2 volte durante la cottura. Spegnete e aggiungete la panna ed il pepe. Mescolate. Coprite e lasciate a fuoco spento 2 minute per insaporire. Poi servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.