

PACCHERI POMODORINI E POLPO



RICETTA PER 5 PERSONE

500 grammi di paccheri
350 g di pomodorini
1 spicchio d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
Sale quanto basta
peperoncino quanto basta
500 grammi di tentacoli di polpo

SVOLGIMENTO

In un tegame mettiamo un giro d'olio EVO e uno spicchio d'aglio in camicia, facciamo rosolare per 2 minuti e mettiamo dentro i tentacoli. Appena il polpo si rosola lo alziamo e lo mettiamo in un piatto.

Nel fondo di cottura facciamo cuocere i pomodorini pachino, aggiungiamo il peperoncino, aggiustiamo di sale e copriamo con M. C. Dopo 5 minuti mettiamo dentro i paccheri, e aggiungiamo 750 ml di acqua. Copriamo con M. C. e aspettiamo che fuoriescono i vapori. Da quel momento facciamo cuocere per 13 minuti.

Mettiamo dentro i tentacoli, il prezzemolo, un giro d'olio extravergine d'oliva, mantechiamo ed impiattiamo decorando a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali