

Pappardelle alla carbonara di funghi pioppini



Ingredienti:

500 g pappardelle

250 g funghi pioppini

3 spicchi d'aglio

3 uova

100 g pecorino toscano

sale, pepe, basilico

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato, i gambi dei funghi a pezzetti, e le cappelle dei funghi intere se piccole, o tagliate.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 3- 4 minuti. Aggiungete 600 ml d'acqua fredda ed il sale...



...e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore. Abbassate la fiamma e aggiungete la pasta.



Cuocete a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.

In un piatto riunite il pecorino grattugiato con le uova, sale, pepe, basilico...



...mescolate con la forchetta e versate il tutto sopra la pasta già cotta a fiamma spenta. Amalgamate bene...



...e lasciate coperto ancora 2 minuti. In questo modo si cucinano le uova.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.