

Pappardelle panna e funghi



Ingredienti:

300 g pappardelle

300 g funghi

2 spicchi d'aglio

1 scalogno

200 ml panna da cucina

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio e lo scalogno tritate.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 2 minuti.

Aggiungete i funghi tagliati.



Continuate a soffriggere a fiamma alta per altri 3 minuti.

Aggiungete le pappardelle, 250 ml d'acqua fredda e sale.



Usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta (in questo caso 1 minuto).

Aggiungete la panna ed il pepe. Amalgamate bene il tutto e continuate la cottura a fiamma bassa 1 minuto. Spegnete il

fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.