

## Pappardelle speck e radicchio



Ingredienti:

100 g pappardelle

50 g speck

1 cespo di radicchio tardivo

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaino scarso di olio di oliva,  
il radicchio tagliato a pezzetti e lo speck a listarelle.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Aggiungete 100 ml di acqua fredda, poco sale e pepe. Coprite e portate a ebollizione. Aggiungete le pappardelle o altra pasta fresca.



Mescolate leggermente, coprite e proseguite a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta più 1 minuto. In questo caso il tempo di cottura è di 4 minuti. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con una bella spolverata di pepe e grana o  
parmigiano grattugiato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.