

Pasta al forno con pancetta e galbanino



Ingredienti:

300 g pasta a piacere

150 g pancetta affumicata

250 g galbanino

6 pomodori secchi sott'olio

2 spicchi d'aglio

50 g parmigiano grattugiato

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato, la pancetta ed i pomodori secchi tagliati a listarelle.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 5

minuti. La pancetta deve diventare croccante.

Aggiungete la pasta cotta al dente in bianco (300 g pasta con 300 ml acqua e poca sale) ed il galbanino a cubetti.



Mescolate bene gli ingredienti e pressate con il cucchiaio il tutto per renderlo compatto. Sopra mettete il parmigiano grattugiato.



Ricoprite e cuocete a fiamma media, fornello medio, con lo spargifiamma sotto, per 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto ancora 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.