

# Pasta al gorgonzola



Ingredienti:

100 g pasta

1 scalogno o cipolla piccola

150 g gorgonzola dolce o piccante

1/2 bicchiere latte

scaglie di grana

sale

Mettete nella padella lo scalogno o la cipolla tritate molto finemente e 1 cucchiaino di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma media 5 minuti. Aggiungete 200 ml di acqua fredda, la pasta ed il sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Nel ultimo minuto di cottura aggiungete il latte e il gorgonzola a pezzi.



Coprite e finite la cottura allungando il tempo di 1 minuto, sempre fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con scaglie di grana.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.