

Pasta fresca con peperoni e robiola



Ingredienti:

500 g pasta fresca

3 peperoni

250 g robiola

1 cipolla

sale

Arrostite i peperoni (vedi procedimento qui: <http://blog.magiccooker.net/peperoni-arrosto/>), spellate, togliete i semi e mettete nella padella con la cipolla tritata e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 4-5 minuti. Aggiungete 1/2 bicchiere d'acqua e frullate il tutto con il frullatore ad immersione.



Aggiungete 500 ml d'acqua fredda, la pasta fresca e sale.



Coprite e mettete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 4 minuti (il tempo di cottura della pasta è di 5 minuti). Aggiungete la robiola...



...mescolate velocemente, coprite e cuocete ancora 1 minuto.
Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.