

Pasta fresca con pomodorini, basilico e ricotta



Ingredienti:

250 g pasta fresca

20 pomodorini

150 g prosciutto cotto

100 g ricotta

2 spicchi d'aglio

sale, basilico

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato, i pomodorini tagliati a metà ed il prosciutto cotto a dadini.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta circa 7-8 minuti. I pomodorini si devono rosolare. Aggiungete 500 ml d'acqua fredda ed il sale.



Coprite e usate la fiamma alta finché arriva all'ebollizione. Aggiungete la pasta.



Mescolate e mantenete la fiamma alta 1 minuto, poi fiamma bassa per 5 minuti. Mescolate 2 volte. Aggiungete la ricotta ed il basilico tritato.



Mescolate velocemente e lasciate cuocere ancora 1 minuto a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.