

Pasta fresca con speck e philadelphia



Ingredienti:

150 g pappardelle fresche

100 g speck

20 g burro

80 g philadelphia

sale, pepe

Mettete nella pentola lo speck a striscioline ed il burro.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete 200 ml di acqua fredda e sale. Coprite e portate ad ebollizione. Aggiungete la pasta.



Coprite. Usate fiamma media per il tempo di cottura della pasta più 1 minuto, la ripresa dell'ebollizione. Spegnete il fuoco e aggiungete la philadelphia e pepe.



Lasciate coperto 1 minuto poi mescolate e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.