

Pasta fresca con speck e taleggio



Ingredienti:

500 g pasta fresca

150 g speck

250 g taleggio

1 scalogno

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, lo scalogno tritato e lo speck a listarelle ...



...mescolate e coprite con Magic Cooker. Usate il fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Aggiungete la pasta, 500 ml d'acqua, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete il taleggio a cubetti.



Mescolate velocemente e lasciate a fuoco spento e coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.