

Pasta mortadella e mandorle



Ingredienti:

350 g pasta

250 g mortadella in unica fetta

50 g grana o parmigiano

50 g mandorle

buccia di mezzo limone

sale, pepe

Mettete nella pentola la mortadella a piccoli cubetti e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta per 3 minuti. Aggiungete la pasta, il sale e 600 ml d'acqua.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Nel frattempo unite le mandorle con il parmigiano, la buccia di mezzo limone e pepe...



... e frullate finemente. Unite tutto questo alla pasta 3 minuti prima di spegnere il fuoco.



Mescolate e finite la cottura. Spegnete e lasciate coperto 1 minuto prima di servire.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.