

Pasta salsiccia e taleggio



Ingredienti:

150 g pasta corta

2 salsicce

100 g taleggio

1/2 bicchiere di latte

sale

Mettete nella pentola le salsicce a pezzettini e 1/2
cucchiaino di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 4 minuti. Mescolate 2 volte. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e aggiungete la pasta, 300 ml acqua fredda e sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Spegnete il fuoco e aggiungete il latte ed il taleggio a pezzettini.



Coprite e lasciate riposare 2 minuti. Alzate il coperchio e mescolate.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.