

Penne alla polpa di granchio



Ingredienti:

250 g penne

150 g polpa di granchio in scatola

1 cipolla piccola

1 carota piccola

1 costola di sedano

1 pomodoro maturo

100 ml panna da cucina

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola la cipolla, il sedano e la carota tritate con 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e soffriggete sul fornello medio a fiamma alta circa 5 minuti. mescolate una volta. Abbassate la fiamma e unite 500 ml acqua, le penne, la polpa di granchio scollata, il pomodoro spellato a tagliato a cubetti piccoli, sale.



Mescolate velocemente, coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. mescolate 2-3 volte durante la cottura. Aggiungete la panna...



...mescolate, coprite e lasciate riposare 2 minuti. Unite del prezzemolo fresco tritato.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.