

Penne integrali in salsa di bietola con pancetta



Ingredienti:

500 g pasta integrale

500 g bietola

250 g pancetta affumicata

1 cipolla

sale, pepe

Mettete nella pentola la pancetta a striscioline.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta sul fornello grande per 4 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Togliete la pancetta e mettete da parte. Nella stessa pentola mettete la cipolla tritata, la bietola lavata e tagliata a coltello, 1 cucchiaio di olio di oliva.



Mescolate e coprite con Magic Cooker. Cuocete a fiamma alta 3 minuti. Aggiungete 100 ml di acqua fredda e frullate.



Dopo aver ottenuto una salsa omogenea aggiungete 900 ml di acqua fredda, la pancetta rosolata, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3-4 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.