

Penne senza glutine, pancetta, pomodoro e basilico



Ingredienti:

100 g pasta senza glutine

80 g pancetta

1 cipolla

3 cucchiaini passata di pomodoro

sale, basilico

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva, la cipolla tritata finemente e la pancetta.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 3 minuti. Mescolate una volta. Abbassate la fiamma e aggiungete 200 ml acqua fredda, la pasta, poco sale, la passata di pomodoro ...



...mescolate, coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate due volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete del basilico spezzettato con le mani. Lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.