

## Penne speck e mascarpone

---



### Ingredienti:

250 g penne

100 g speck

1 scalogno

150 g mascarpone

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, lo speck a cubetti e lo scalogno tritato.



Coprite con magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta circa 5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Abbassate il fuoco e aggiungete la pasta, sale e 500 ml acqua fredda.



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



Coprite e lasciate riposare a fuoco spento 2 minuti.  
Mescolate velocemente e servite con una bella spolverata  
di pepe sopra.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.