

Pennette con salsa di salsicce toscane



Ingredienti:

350 g pennette

350 g salsiccia toscana

1 cipolla

2 pomodori

30 g porcini secchi

1/2 bicchiere vino rosso

sale, pepe

Ammollate i funghi secchi con acqua tiepida per almeno 15 minuti.

Mettete nella pentola la cipolla tritata, la salsiccia sbriciolata ed i funghi strizzati e tagliati. L'olio se volete metterlo non più di 1 cucchiaio.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 4-5 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete il vino da sopra il coperchio e continuate ancora 1 minuto a fiamma alta. Abbassate il fuoco e aggiungete 600 ml d'acqua fredda (compresa l'acqua del ammollo dei funghi), le pennette, i pomodori pelati senza semi e tagliati a cubetti, 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 2-3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.