

Pennette pesce spada affumicato e panna



Ingredienti:

250 g pennette

250 g pesce spada affumicato

3 spicchi d'aglio

200 ml panna da cucina

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato ed il pesce spada a cubetti.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta circa 3-4 minuti. Mescolate una volta. Aggiungete le pennette, sale e 450 ml d'acqua fredda.



Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Aggiungete la panna ed il pepe...



...mescolate velocemente. Continuate ancora 1 minuto a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto a riposare.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.