

Radiatori ai peperoni e miele



Ingredienti:

250 g radiatori o altra pasta a piacere

1 peperone rosso

1 cipolla

150 ml passata di pomodori

1 cucchiaino di miele

sale, basilico

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio, il miele, la cipolla tritata ed il peperone a cubetti piccoli.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Mescolate una volta. Aggiungete la pasta, 250 ml d'acqua fredda, sale e la passata di pomodoro.



Mescolate e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete del basilico. Lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.