

Radiatori con peperoni, pomodori e pecorino



Ingredienti:

250 g radiatori

1 peperone

12 pomodorini pachino

1 cipolla di tropea

sale, pepe, pecorino

Mettete nella pentola il peperone a striscioline, la cipolla tagliata a rondelle con la mandolina e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti, poi fiamma media per 15 minuti. Durante la cottura mescolate 3 volte.

Aggiungete la pasta, i pomodori tagliati in 4, sale e 350 ml d'acqua fredda. Mescolate.



Alzate la fiamma finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Durante la cottura mescolate 2-3 volte.



Spegnete la fiamma e lasciate riposare coperto 2 minuti.
Servite nel piatto aggiungendo del pecorino e del pepe.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.