

Rigatoni cremosi speck e philadelphia



Ingredienti:

200 g rigatoni

100 g speck

80 g philadelphia

sale, pepe, aglio in polvere

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino di olio di oliva, lo speck a cubetti piccoli e aglio in polvere o un spicchio schiacciato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti. Aggiungete la pasta e 400 ml di acqua, sale.



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 la philadelphia.



Coprite e lasciate riposare 1 minuto. Mescolate.



Servite con pepe macinato fresco sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.