

Spaghetti aglio, olio e salsiccia



Ingredienti:

250 g spaghetti

50 g salsiccia piccante

200 g salsiccia fresca

1 peperoncino fresco

2 spicchi d'aglio

Tritate l'aglio ed il peperoncino e mettete nella pentola con 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete la salsiccia piccante a quella fresca a pezzettini...



... e cuocete a fiamma alta circa 3 minuti, mescolando una volta a metà del tempo. Aggiungete i spaghetti, il sale e 420 ml d'acqua fredda.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il

vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3-4 volte durante la cottura per staccare bene gli spaghetti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.