

Spaghetti alla chitarra integrali con pesto di radicchio



Ingredienti:

100 g spaghetti alla chitarra integrali

3-4 foglie radicchio

gherigli di 5 noci

2 cucchiaini philadelphia

sale, pepe

Mettete nella pentola 200 ml acqua fredda, sale e gli spaghetti.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. mescolate 2 volte durante la cottura.

Preparate il pesto: mettete nel bicchiere 2 cucchiaini di olio di oliva, le foglie di radicchio solo la parte rossa, i gherigli di noce, la philadelphia, sale, pepe e 2 cucchiai di acqua.



Frullate il tutto finché ottenete una crema omogenea. Aggiungete alla pasta subito dopo aver spento il fuoco.



Mescolate velocemente, coprite e lasciate riposare 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.