

# SPAGHETTI ALLO SCOGLIO



500 GR DI SPAGHETTI  
-4 SPICCHI D'AGLIO INTERI –  
2 POMODORI MATURI TAGLIATI A CUBETTI  
-OLIO DI OLIVA  
-SALE PEPE O PEPERONCINO –  
1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO  
-ACQUA –

500 GR PESCE MISTO TAGLIATO GROSSOLANAMENTE FRESCO O SURGELATO

–

**500 GR CROSTACEI O FRUTTI DI MARE** Per questa ricetta è necessario usare una pentola o una casseruola di diametro sufficiente per poter posizionare gli spaghetti orizzontalmente. Questa accortezza fa sì che si ottenga la giusta quantità d'acqua, qualora avessimo una pentola più piccola andremo a spezzare a metà gli spaghetti e a disporli poi sempre orizzontalmente. Premesso ciò, mettiamo un dito d'olio sul fondo ed uniamo tutti gli ingredienti, copriamo con MAGIC COOKER e mettiamo sul fuoco alto per 2/3 minuti. Togliamo MC aggiungiamo gli spaghetti e l'acqua (la dose consigliata è quella sufficiente a raggiungere il livello della pasta senza mai coprirla, se sarà necessario e se preferite una cottura meno al dente se ne potrà aggiungere dell'altra durante la cottura. Coprire con MC portare ad ebollizione con fuoco alto da questo momento il tempo di cottura sarà quello indicato sulla scatola della pasta, continuare a fuoco alto per 3/4 minuti e il restante tempo a fuoco basso si consiglia di girare almeno una volta gli spaghetti. Se il pesce è fresco è possibile metterlo insieme agli spaghetti, senza farlo cuocere, il risultato non cambia., se il pesce è surgelato procedere come indicato.

ricetta di :Annamaria Di Luciano