

## Spaghetti integrali con speck, piselli e pomodori datterini

---



### Ingredienti:

300 g spaghetti integrali

100 g speck affettato

100 g piselli congelati

200 g pomodori datterini nel sugo

1 cipolla

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata e lo speck a listarelle.



Mescolate. coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 3 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Abbassate la fiamma e aggiungete 550 ml acqua fredda, sale, pepe, gli spaghetti, i piselli congelati ed i pomodori con il loro sugo.



Coprite e proseguite a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte in questo intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.