

Spaghetti integrali cremosi con bresaola



Ingredienti:

100 g spaghetti integrali

200 g bresaola

2 tuorli

100 ml panna da cucina vegetale

sale, pepe, paprika

Mettete nella pentola la bresaola tagliata striscioline
e 1 cucchiaino di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma media per 3 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Aggiungete 250 ml acqua fredda, sale e la pasta.



Coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta.

Mescolate 3 volte in questo intervallo.

Nel frattempo unite la panna con i tuorli, pepe e paprika...



amalgamate e versate sulla pasta subito dopo aver spento il fuoco.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.