

## Spaghetti olio aglio peperoncino e bottarga



Ingredienti:

80 g spaghetti

1 spicchio d'aglio

peperoncino

bottarga di tonno o muggine

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio, l'aglio tagliato in due e schiacciato, il peperoncino.



Coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 1 minuto. Abbassate la fiamma e aggiungete 150 ml di acqua fredda, sale e gli spaghetti.



Coprite e proseguite a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con la bottarga grattugiata sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.