

Spaghetti prosciutto cotto e panna



Ingredienti:

250 g spaghetti

150 g prosciutto cotto

20 g burro

100 ml panna

sale, pepe

Mettete nella padella il burro ed il prosciutto cotto a listarelle.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma media per 2 minuti. Abbassate il fuoco e aggiungete 500 ml acqua fredda, gli spaghetti, sale, pepe.



Coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte durante la cottura. Nel ultimo minuto di cottura aggiungete la panna.



Mescolate velocemente. Finite la cottura e lasciate coperto

1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.