

Spatzle taleggio e speck



Ingredienti:

350 g spatzle

100 g taleggio

100 g speck

Mettete nella pentola 250 ml di acqua, coprite con Magic Cooker e portate a ebollizione. Aggiungete gli spatzle e lo speck tagliato striscioline.



Mescolate leggermente, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il taleggio a pezzetti.



Coprite e lasciate riposare a fuoco spento 2 minuti poi mescolate.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.