

Tagliatelle ai funghi porcini light



Ingredienti:

300 g funghi porcini

250 g tagliatelle fresche

2 spicchi d'aglio

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato, prezzemolo ed i funghi (freschi o congelati) a fette.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti. Mescolate una volta a metà del intervallo. Aggiungete le tagliatelle, il sale e 250 ml d'acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura delle tagliatelle (in questo caso 4 minuti). Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco, aggiungete ancora del prezzemolo e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.