

Tagliatelle fresche, lonza di maiale e zucchine



Ingredienti:

- 250 g tagliatelle fresche al'uovo
- 1 cipolla di tropea
- 100 g lonza di maiale tagliata fine
- 1 zucchina
- sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio, la cipolla tritata, la zucchina tagliata al vostro piacimento e la lonza a fettine.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta per circa 5 minuti, mescolando 2 volte. Aggiungete il sale e 350 ml d'acqua fredda.



Cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa 5 minuti. Aggiungete le tagliatelle.



Mescolate e continuate a fiamma alta 2 minuti (il tempo di cottura delle tagliatelle è di 1 minuto, allora 1 minuto serve per riprendere il bollore, poi 1 minuto per cucinare la pasta). Mescolate e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.