

Tortiglioni alla crema di radicchio



Ingredienti:

- 250 g tortiglioni
- 1 cespo radicchio tardivo
- 100 g pancetta
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- sale, pepe

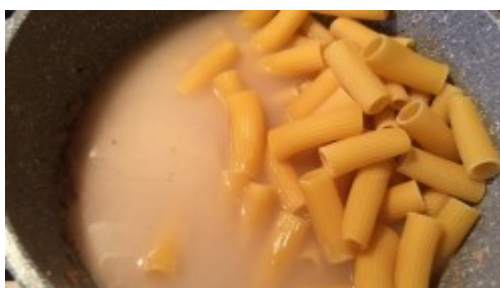
Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino di olio di oliva, la cipolla e l'aglio tritate, il pomodoro senza buccia tritato piccolo, il radicchio tagliato a coltello, la pancetta a dadini.



Mescolate, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti, mescolando una volta a metà intervallo, poi 3 minuti a fiamma media. Spegnete il fuoco, aspettate 30 secondi, unite il latte e frullate.



Una volta ottenuto un composto omogeneo aggiungete la pasta, sale, pepe e 450 ml di acqua fredda.



Mescolate, coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.