

Trofie mortadella e formaggi



Ingredienti:

250 g trofie

100 g mortadella in unica fetta

3 cucchiari mascarpone

150 g ricotta

3 spicchi d'aglio

sale, pepe, rosmarino, salvia, basilico

Mettete nella casseruola 1 cucchiaino d'olio di oliva,
l'aglio tritato e la mortadella a dadini.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2-3 minuti. Aggiungete la pasta, sale, pepe e 250 ml acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura.

Nel frattempo unite il mascarpone alla ricotta e poco rosmarino, basilico e salvia tritate.



Amalgamate il tutto e unite alla pasta nel ultimo minuto di cottura.



Mescolate velocemente, coprite e finite la cottura della pasta. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.