

Pasta al pomodoro con la Multicooker

La pasta piace a tutti, ma a nessuno piace sporcare pentole e padelle per prepararla. Se hai la fortuna di avere una pentola a pressione elettrica, non ti serve nient'altro e potrai sederti a tavola in dieci minuti, senza rischiare di armeggiare intorno a una pentola d' acqua bollente, per non parlare poi della fase pentola/colapasta, estremamente rischiosa. Tutto quello che devi fare è versare la pasta, l'acqua e il tuo sugo pronto preferito, all'interno della pentola, fissare il coperchio e impostare il tempo di cottura. Quando il timer della pentola suona, lascia sfiatare il vapore e poi dai una bella mescolata alla pasta. La cena sarà pronta in pochissimo tempo, meno di quello che serve per fare bollire l'acqua in una pentola tradizionale.

Dosi per 4 persone Tempo di cottura: la metà di quella indicata sulla confezione della pasta

Ingredienti

- 250 g di penne - o altro formato a scelta.
- 200 g di salsa di pomodoro
- Alcuni pomodori schiacciati
- 50 cl di acqua
- sale
- Pepe

Strumenti

Pentola Multicooker

PREPARAZIONE

Versa le penne nella pentola della tua multicooker, aggiungi la salsa di pomodoro, i pomodori tritati, l'acqua con sale e pepe.

Mescolate tutto con la spatola e iniziare la cottura rapida - sotto pressione della multicooker per 6 minuti. A fine cottura, aprite mescolare di nuovo, servire caldo.