

PRIMI PIATTI

Pastasciutta con la pentola a pressione

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pasta corta

Pomodori pelati

Dadi

2

Origano

Burro

Olio d'oliva

Sale

Peperoncino

■ Preparazione

- 1 Mettete nella pentola a pressione tutti gli ingredienti alla rinfusa, acqua, pasta, pelati, meglio ancora pomodori a pezzi, olio, burro, mezzo dado a testa, sale, origano, peperoncino.
- 2 L'unica cosa da rispettare rigorosamente è il rapporto fra pasta e acqua che deve essere circa 160 g di acqua per ogni 100 g di pasta.
- 3 Tenete presente che se ne fate una sola porzione occorre aggiungere altri 40 g di acqua per fare vapore, e che i pelati buttano fuori anche loro un po' d'acqua.
- 4 Mescolate bene, facendo attenzione che la pasta sia coperta dall'acqua, tappate e portate al fischio.
- 5 A questo punto abbassate un po' la fiamma, cronometrate la metà del tempo di cottura indicato sulla confezione, poi spegnete e sfatate.
- 6 Stappate la pentola e nel caso fosse rimasta un po' d'acqua nel fondo fatela asciugare a fuoco vivo mescolando bene. Aggiungete ancora un po' di origano e servite.