

Cavatelli con broccolo romanesco



Ingredienti:

500 g cavatelli

1 broccolo romanesco

10 pomodori secchi

30 g pinoli

2 fette pane raffermo

1 cipolla

1 cucchiaio capperi sotto sale

sale

Mettete nella pentola i pinoli ed il pane raffermo tagliato a cubetti piccoli.



Spruzzate il pane con pochissimo olio, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma media circa 3-4 minuti. Scuotete ogni tanto la pentola.



Mettete da parte.

Aggiungete nella stessa pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata, i capperi lavati ed i pomodori tagliati listarelle.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta per 4 minuti. Mescolate una volta. Abbassate la fiamma e aggiungete 500 ml acqua fredda, la pasta, i broccoli tagliati piccoli e sale.



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



Servite con crostini di pane e pinoli sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.