

Bucatini verde, bianco e rosso



Ingredienti:

250 g bucatini

1/2 broccolo

1/2 cavolfiore

50 g alici sott'olio

10 pomodori secchi sott'olio

1 spicchio di aglio

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, i pomodori secchi tagliati a listarelle ed i filetti di alici.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 2 minuti. Abbassate il fuoco, togliete l'aglio e aggiungete prima 500 ml di acqua fredda, poi i bucatini, i broccoli ed il cavolfiore a ciuffetti, sale e pepe.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con una bella spolverata di pepe sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.