

Casarecce alla ligure



Ingredienti:

- 250 g casarecce
- 15-20 olive nere
- 100 g pesto al basilico
- 10 pomodorini
- 2 spicchi d'aglio
- sale

Mettete nella pentola l'aglio tritato con 1-2 cucchiari d'olio.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete la pasta, le olive nere, il sale e 400 ml d'acqua fredda.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per metà del tempo di cottura della pasta. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà.



Continuate a fiamma bassa per il tempo rimanente. Mescolate 2 volte durante la cottura. Un minuto prima di spegnere il fuoco aggiungete il pesto.



Mescolate e proseguite la cottura 1 minuto a fiamma bassa.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.