

## Cavatappi al pesto, con fagiolini e patate

---



### Ingredienti:

250 g cavatappi

200 g fagiolini

3 patate medie

150 g pesto

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, la pasta, i fagiolini a pezzettini, le patate a cubetti, il sale e 350 ml acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sulla fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Durante il tempo di cottura mescolate 2-3 volte.

Spegnete il fuoco e aggiungete il pesto.



Amalgamate il tutto e lasciate riposare coperto per 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.