

Cavatappi con ragù di trota salmonata



Ingredienti:

150 g pasta

70 g trota salmonata pulita

1 carota

1/2 costola di sedano

1 scalogno

50 ml vino bianco

3 cucchiaini passata di pomodoro

sale, pepe

Mettete nella pentola il sedano, la carota e lo scalogno tritate e 1/2 cucchiaino d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e soffriggete sul fornello piccolo a fiamma alta per 5 minuti. Mescolate 1 volta a metà intervallo. Aggiungete il pesce tritato a coltello...



...mescolate e cuocete ancora 2 minuti a fiamma alta. Sfumate con il vino bianco cuocendo ancora 1 minuto a fiamma alta. Spostate la pentola, aspettate 30 secondi per far abbassare i vapori e aggiungete la pasta, la passata di pomodoro, 270 ml d'acqua fredda, sale e pepe.



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



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.