

CAVATELLI CON SALSICCIA E ZUCCHINE



INGREDIENTI :

4 salsicce

2 zucchine

300 g cavatelli

200 ml panna da cucina

Sbriciolate la salsiccia e fatela rosolare ,senza olio, coperta da Magic Cooker. Una volta rosolata, aggiungete le zucchine tagliate a cubetti, la pasta, sale, 300 ml acqua, alzate la fiamma fino a che fuoriescano i vapori, poi abbassate la fiamma e cucinate per 6 minuti (il tempo di cottura della pasta) .Versate sopra la panna, girate, lasciate ancora il fuoco acceso qualche secondo sempre coperto con Magic Cooker. Spegnete il fuoco. Dopo 1 minuto, quando si abbassano i vapori nella pentola, alzate il coperchio e fatte una spolverata di pepe. Servite nei piatti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta e scritta da Eliza Sestov.