

# Conchiglie con salsiccia e crema di fagioli



## Ingredienti:

400 g pasta corta

1 cipolla

1 carota

1 scatola cannellini lessi

5 salsicce

1/2 bicchiere vino bianco

sale, pepe, salvia

Mettete nella pentola le salsicce sbriciolate...



... coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta circa 4-5 minuti. Sfumate con il vino bianco aggiunto da sopra il coperchio e proseguite a fiamma alta 2 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Togliete le salsicce e aggiungete la cipolla e la carota tritate.



Coprite e cuocete a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete i cannellini scolati...



... coprite e lasciate insaporire a fiamma alta 1 minuto.  
Aggiungete 100 ml d'acqua fredda e frullate con il frullatore ad immersione. Unite la pasta, 650 ml d'acqua fredda, la salsiccia, sale, pepe e salvia.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.