

Crema di zucca e fagioli cannellini



Ingredienti:

400 g zucca pulita

300 g fagioli cannellini cotti

1 cipolla

1 rametto rosmarino

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, il rosmarino fresco e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 4-5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Aggiungete la zucca a pezzi.



Mescolate, coprite e rosolate per circa 3 minuti a fiamma alta. Unite 300 ml acqua fredda, sale, pepe...



...mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 7 minuti. Aggiungete i

fagioli cannellini scolati.



Mescolate e continuate a cuocere a fiamma media per 3 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti. Frullate con il frullatore ad immersione finché ottenete una crema omogenea.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.