

## Farfalle al sugo di pomodoro con melanzane e olive

---



### Ingredienti:

250 g farfalle

1 melanzana

1 cipolla rossa

2 spicchi d'aglio

1 scatola pomodori a pezzettini

50 g olive nere

sale, pepe, basilico

Mettete nella casseruola 1 cucchiaio d'olio di oliva, la cipolla e l'aglio tritate e la melanzana sbucciata e tagliata a dadini piccoli.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma media per 6-7 minuti. Mescolate 1-2 volte. Abbassate la fiamma e aggiungete la pasta, i pomodori, le olive, sale, pepe e 350 ml acqua fredda.



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, aggiungete del basilico spezzettato e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.