

Farfalle con tonno, basilico e pinoli



Ingredienti:

300 g farfalle

2 scatole da 80 g tonno al naturale

400 ml passata di pomodoro

50 g pinoli

sale, pepe, basilico

Mettete i pinoli nella pentola. Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma media sul fornello medio per qualche minuto scuotendo spesso la pentola.



Abbassate la fiamma, togliete i pinoli e aggiungete 1 cucchiaino di olio, 550 ml acqua fredda, la pasta, la passata di pomodoro, il tonno scollato, sale, pepe e basilico secco.



Mescolate leggermente, coprite e proseguite la cottura 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 ancora un po di basilico e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con pinoli tostati sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.