

Fregola con arselle



Ingredienti:

250 g fregola

500 g vongole (arselle) pulite congelate

350 g code di gamberi congelate

3 spicchi d'aglio

200 g passata di pomodoro

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella casseruola 2 cucchiaini d'olio di oliva,
l'aglio ed il prezzemolo tritate.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete le vongole e le code di gambero congelate.



Coprite e continuate a fiamma alta circa 10 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete la passata di pomodoro, le fregola, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete 1 minuto a fiamma alta, poi continuate a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco, aggiungete un'altra spolverata di prezzemolo e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.