

Fusilli con ragu primavera



Ingredienti:

- 300 g fusilli
- 300 g macinato di vitello
- 1 grossa carota
- 1 porro
- 1/2 costola di sedano
- 100 g piselli surgelati
- 50 ml vino bianco

2 cucchiaini d'olio di oliva

Mettete nella padella o pentola l'olio, i piselli surgelati, il porro tagliato a listarelle, il sedano a fettine e la carota tagliata a julien.



Coprire con Magic Cooker e cuocere a fiamma alta per circa 7-8 minuti, mescolando 2 volte.

Aggiungere la carne tritata.



Continuate a rosolare per altri 5 minuti...



dopodiché sfumate con il vino bianco.



Aggiungete i fusilli e 300 ml d'acqua fredda. Salate.



Mantenete la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Durante

il tempo di cottura mescolate 2 volte.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.