

Fusilli cremosi con zucchine e speck



Ingredienti:

350 g fusilli

100 g speck

2 zucchine grandi (circa 500 g)

100 ml panna da cucina

sale, pepe, menta

Mettete nel robot da cucina le zucchine a cubetti e lo speck.



Frullate il tutto e versate nella pentola con 1
cucchiaino di olio.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a
fiamma alta per 7 minuti. Abbassate la fiamma e unite
700 ml acqua fredda, sale, pepe e la pasta.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Aggiungete la panna da cucina e la menta.



Mescolate velocemente, coprite e continuate 1 minuto a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.