

# Fusilli integrali con ragù di merluzzo congelato



## Ingredienti:

250 g pasta integrale

400 g filetti di merluzzo congelato

3 spicchi d'aglio

400 g pomodori a pezzetti

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva e l'aglio tritato. Coprite con Magic Cooker e soffriggete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto.



Abbassate la fiamma e aggiungete il merluzzo congelato...



... e subito dopo i pomodori a pezzetti con il loro sugo.



Coprite e cuocete a fiamma media per 5 minuti. Spostate dal fuoco e lasciate coperto 1 minuti poi spezzettate con il mestolo.



Aggiungete 450 ml acqua, sale, pepe e la pasta.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.