

# Fusilli integrali con ragù di verdure



## Ingredienti:

250 g fusilli integrali

3 patate

1 carota

10 asparagi

2 zucchine

1 costola di sedano

1 cipolla

100 g speck a cubetti

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, lo speck, la carota, il sedano e la cipolla tritate, le zucchine a cubetti e gli asparagi a rondelle.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 5 minuti, poi continuate a fiamma bassa ancora 3 minuti.



Frullate il tutto con il frullatore ad immersione.



Aggiungete la pasta e le patate tagliate a cubetti, 350 ml d'acqua fredda e salate.



Alzate la fiamma finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Durante il tempo di cottura mescolate 2 volte.



Lasciate riposare coperto 2 minuti. Servite.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.