

Fusilli tonno e mascarpone



Ingredienti:

300 g fusilli

3 scatolette piccole di tonno

150 g mascarpone

sale, parmigiano

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la pasta, 500 ml d'acqua fredda e sale.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura.

Frullate il tonno con il mascarpone e aggiungete alla pasta subito dopo aver spento il fornello.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.