

Gnocchi al pesto con vongole e cozze



Ingredienti:

300 g gnocchi

500 g cozze

500 g vongole

3 spicchi d'aglio

30 g basilico foglie

7 g pinoli

20 g parmigiano grattugiato

sale, pepe

Mettete nella casseruola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva e 2 spicchi d'aglio.



Coprite con Magic Cooker e usate il fornello grande a fiamma alta meno di 1 minuto. Unite le cozze e le vongole pulite e sgocciolate.



Coprite e cuocete a fiamma alta 2 minuti, giusto per farli aprire. Spostate dalla fiamma e lasciate coperte 2 minuti. Togliete 2/3 dei gusci e aggiungete 100 ml d'acqua, poco sale e pepe.



Coprite e portate ad ebollizione. Aggiungete gli gnocchi.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 2 minuti (il tempo di cottura degli gnocchi in questo caso è di 1 minuto).

Nel frattempo preparate il pesto: mettete nel bicchiere del mixer il basilico, i pinoli, il parmigiano, poco sale, un spicchio d'aglio, un cubetto di ghiaccio e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Una volta finita la cottura degli gnocchi unite il pesto...



... mescolate e proseguite la cottura per 1 minuto a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.