

Gnocchi al pesto e salmone



Ingredienti:

1 kg gnocchi freschi

500 ml acqua

200 g pesto genovese pronto

200 g salmone affumicato

20 g burro

Nella pentola mettete 1 cucchiaio d'olio di oliva, il burro, l'acqua ed i gnocchi. Non aggiungete sale!



Coprite con Magic Cooker e mettete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 2 minuti. Unite il pesto ed il salmone.



Mescolate, coprite a fate cucinare ancora 1 minuto a fiamma bassa. Spegnete a lasciate riposare coperto per 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.