

## Gnocchi al pomodoro con vongole e broccoli



### Ingredienti:

250 g gnocchi freschi

250 g vongole congelate senza guscio

250 g broccoli

2 spicchi di aglio

150 ml passata di pomodoro

sale, pepe, peperoncino

Mettete nella casseruola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato e poco peperoncino se vi piace.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Spostate dal fuoco e aggiungete i broccoli puliti e tagliati e le vongole congelate ( vanno bene anche fresche, lo stesso procedimento ).



Coprite e usate fiamma alta 2 minuti poi fiamma media per 5 minuti. Aggiungete la passata di pomodoro, 150 ml acqua fredda, sale e pepe.



Mescolate, coprite e portate a bollore. Abbassate la fiamma e aggiungete gli gnocchi freschi.



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



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.