

## Linguine con vongole e pomodorini



### Ingredienti:

350 g linguine

500 g vongole surgelate

300 g pomodorini

2 spicchi d'aglio

1/2 bicchiere vino bianco

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio e prezzemolo tritato.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate la fiamma e aggiungete 600 ml d'acqua fredda, le linguine, metà dei pomodorini tagliati in due, il vino bianco, le vongole congelate e sale.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Quando mancano 3 minuti alla fine aggiungete il resto dei pomodorini tagliati in due.



Mescolate 3-4 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo. Lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.