

# Minestra passata di fagioli con ditalini



## Ingredienti:

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

200 g fagioli cotti

100 g ditalini

200 ml passata di pomodoro

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola la cipolla con la carota ed il sedano tritate insieme a 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Aggiungete i fagioli scollati.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma media 2 minuti. Aggiungete 400 ml acqua fredda, la passata di pomodoro, sale, pepe e rosmarino tritato.



Coprite e portate ad ebollizione. Spostate dal fuoco, aspettate 1 minuto poi frullate con il frullatore ad immersione.



Unite la pasta e aggiustate di sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. mescolate 3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con pepe e parmigiano sopra, un giro di olio a crudo e peperoncino se vi piace.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.