

Orecchiette fresche salsiccia e broccoli



Ingredienti:

500 g orecchiette fresche

500 g broccoli

250 g salsiccia sbriciolata

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

Metti nella pentola la salsiccia sbriciolata con l'aglio schiacciato. Usa il fornello medio a fiamma alta finché si alza la calotta del MCSD.

Aggiungi 2 bicchieri di acqua, circa 15 g IFIB (opzionale), sale e pepe, broccoli a pezzi. Usa la fiamma alta finché si alza la calotta poi lascia spento in auto cottura per 7 minuti. Aggiungi la pasta, mescola e accendi di nuovo il fuoco a fiamma alta finché si alza la calotta, mescola e lascia spento in auto cottura per 4 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

E.S.