

## Pappardelle con gamberi, pesto e pomodorini



### Ingredienti:

300 g pappardelle

500 g code di gambero argentino congelate

3 cucchiari pesto genovese senza aglio

10 pomodorini

1 scalogno

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio di oliva, lo scalogno tritato e le code di gambero congelate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per circa 7-8 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo. Aggiungete 400 ml di acqua e salate. Coprite e portate a ebollizione. Unite le pappardelle ed i pomodorini tagliati a metà.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta ( in questo caso 4 minuti ). Spegnete il fuoco e aggiungete il pesto.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.