

Pasta al farro fredda con tonno, pomodori e formaggio



Ingredienti:

250 g pasta al farro

3 cucchiari pesto genovese

1 pomodoro grande

150 g formaggio (tipo provolone, auricchio, asiago, feta)

200 g tonno sotto olio

sale

Mettete nella pentola la pasta, il sale e 450 ml acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Versate la pasta cotta nello scolapasta e sciacquate con acqua fredda.



Unite nel insalatiera la pasta raffreddata, il pesto, il formaggio a cubetti, il tonno scolato e spezzettato, il pomodoro privo di semi tagliato a pezzettini.



Mescolate bene per amalgamare il tutto e lasciate riposare nel frigo fino al momento di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.