

Pasta al pesto ammaccato



Ingredienti:

250 g pasta di semola

30 g pinoli

20 g foglie di prezzemolo

20 g foglie di sedano tenere

2 pomodori

sale, origano, pepe

Mettete nel bicchiere le foglie di prezzemolo e sedano lavate e scollate bene, i pinoli, sale, origano e 2 cucchiari di olio di oliva.



Frullate il tutto finché ottenete un composto liscio. Al bisogno aggiungete un goccia di acqua se serve.

Mettete nella pentola la pasta, il sale e 500 ml di acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Spegnete il fuoco e aggiungete il vostro pesto.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 1 minuto. Poi aggiungete i pomodori tagliati cubetti piccoli.



Mescolate e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.