

## Pasta al tonno e nduja



### Ingredienti:

500 g trofie fresche

5 cucchiaini colmi di pasta nduja

2 scatole tonno sott'olio da 160 g

1 cipolla

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, la cipolla tritata e la pasta nduja.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete 500 ml d'acqua fredda, la pasta, il tonno sgocciolato ed il sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta ( in questo caso 5 minuti ). Mescolate 1 volta a metà del intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.