

Pasta con ragù di merluzzo



Ingredienti:

300 g pasta

400 g merluzzo

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

350 ml passata di pomodoro

sale, prezzemolo, pepe

Tritate la cipolla, la carota, il sedano, prezzemolo e merluzzo congelato.



Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva ed il trito di verdure e pesce.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio per 5 minuti a fiamma alta. Mescolate una volta a metà del tempo di cottura. Aggiungete la pasta, 300 ml d'acqua fredda e la salsa di pomodoro. Salate.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché

fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.