

## Pasta con salsa ai peperoni gialli

---



### Ingredienti:

350 g pasta

1 peperone giallo

1 cipolla

200 g pomodori datterini

sale, basilico

Mettete nella pentola la cipolla tritata, il peperone a dadini e 1 cucchiaino d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti, poi fiamma bassa 5-6 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto, poi frullate con il frullatore ad immersione.



Aggiungete la pasta, il sale e 600 ml d'acqua fredda.



Mescolate e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Quando siete arrivati a metà del tempo di cottura aggiungete i pomodori datterini tagliati a metà ed il basilico spezzettato. Mescolate 3 volte durante la cottura.



Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.