

Pasta con salsa di zucchine e robiola



Ingredienti:

150 g pasta

2 carote

1 zuccina grande 2 spicchi d'aglio

1 costola sedano

100 g robiola o philadelphia

sale, pepe

Frullate la zuccina, le carote, l'aglio ed il sedano...



... e aggiungete nella pentola con 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma alta 1-2 minuti. Mescolate una volta. Aggiungete la pasta, 300 ml acqua fredda, sale e pepe.



Mescolate, coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte in questo intervallo. Aggiustate l'acqua se vi sembra troppo secca, versando non più di mezzo bicchiere da sopra il coperchio. Spegnete il fuoco, aggiungete la robiola ...



... e lasciate coperto 1 minuto. Amalgamate il tutto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.