



Ingredienti:

200 g fagioli secchi

100 g pasta piccola

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

3 cucchiaini passata di pomodoro

1 cucchiaino concentrato di pomodoro

sale, pepe, rosmarino, salvia

Mettete nella pentola di terracotta 2 cucchiaini olio di oliva e un trito di sedano, carota e cipolla.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta quanto il diametro dello spargifiamma per 10 minuti. Mescolate 2 volte. Unite i fagioli secchi lavati e 450 ml acqua bollente.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa per 50 minuti. Non c'è bisogno di mescolare. Unite la passata di pomodoro, il concentrato, sale, rosmarino e salvia.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa per 15 minuti. Togliete il rosmarino e frullate con il frullatore ad immersione. Unite la pasta piccola e 150 ml d'acqua bollente.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.