

Pasta fredda salmone, pomodori e curcuma



Ingredienti:

500 g pasta fresca

250 g pomodori San Marzano

250 g salmone affumicato

1 cucchiaino abbondante curcuma in polvere

basilico

dado vegetale o sale

Metti nella padella vulcanica 500 ml d'acqua e dado vegetale o sale. Copri con MCS e porta ad ebollizione.

Aggiungi 500 g pasta fresca a scelta. Mescola e usa fiamma alta finché escono i vapori. Spegni il fuoco e lascia in auto cottura per il tempo di cottura della pasta. Poi sciaquala con acqua fredda per bloccare la cottura.

Metti in una capiente ciotola 250 g pomodori San Marzano e 250 g salmone affumicato tagliati a cubetti piccoli. Unisci la pasta raffreddata e condisci con olio evo in quale prima sciogli 1 cucchiaino abbondante di curcuma e a piacere basilico o prezzemolo tritato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Eliza Sestov