

Pasta fresca con pesto di broccoli e gorgonzola



Ingredienti:

250 g pasta fresca

250 g broccoli puliti

150 g gorgonzola dolce

sale, pepe

Mettete nella pentola 300 ml d'acqua ed i broccoli a cimetete.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti. Alzate il coperchio e frullate finché ottenete una crema omogenea.



Aggiungete la pasta, 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 durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete la gorgonzola.



Lasciate coperto per 1 minuto poi mescolate e servite con parmigiano e pepe sopra.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.