

Pasta integrale alla purea di zucca



Ingredienti:

300 g pasta integrale

300 g zucca

100 g pancetta o guanciale

1 cipolla

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, la cipolla tritata, la zucca a dadini e la pancetta o il guanciale a cubetti.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta circa 5 minuti, poi fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo...



... e con il frullatore ad immersione riducete il tutto in una crema.



Aggiungete la pasta, sale e 400 ml d'acqua fredda. Mescolate.



Riaccendete il fuoco e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete, un po di pepe e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.