

## Pasta integrale con tonno, fagioli e cipolla

---



### Ingredienti:

500 g pasta integrale

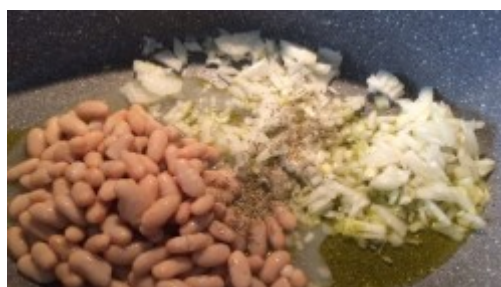
200 g fagioli cannellini cotti

320 g tonno in scatola

2 cipolle

sale, pepe

Mettete nella pentola una cipolla tritata, i fagioli scollati con 2 cucchiari olio di oliva e rosmarino secco.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 2 minuti. Mescolate. Unite 100 ml di acqua fredda e sale. Frullate con il frullatore ad immersione finché ottenete una crema liscia.



Aggiungete la pasta, il tonno scollato, 800 ml di acqua fredda, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con una bella spolverata di pepe e anelli di cipolla fresca.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.