

Pasta zucchine e gorgonzola



Ingredienti:

100 g pasta corta

1/2 zucchina

50 g gorgonzola dolce

sale, pepe

Tagliate la zucchina a dadini piccoli e mettete nella pentola con 1 cucchiaio olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti. Mescolate 1-2 volte. Aggiungete la pasta, 200 ml acqua fredda e sale.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriescono i vapori, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete la gorgonzola.



Lasciate coperto 1 minuto poi alzate il coperchio e mescolate aggiungendo anche il pepe.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.