

Pasta zucchine, gamberetti e panna



Ingredienti:

300 g pasta

400 g gamberetti congelati

3 zucchine

200 ml panna da cucina

2 spicchi d'aglio

sale, pepe

Mettete nella pentola l'aglio tritato, 2 cucchiaino d'olio di oliva ed i gamberetti congelati. Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché si rosolano i gamberetti.



Aggiungete la pasta, le zucchine tagliate a bastoncino, sale, pepe e circa 500 ml d'acqua fredda.



Mescolate. Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Aggiungete la panna...



...mescolate, coprite e continuate a fiamma bassa ancora 1 minuto. Spegnete la fiamma e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.