

# Penne di mais ( senza glutine ) con crema di scarola e olive



## Ingredienti:

250 g penne di mais

1 cespo di scarola

50 g olive nere senza nocciolo

1 cucchiaio capperi sotto sale

4 pomodori secchi

2 spicchi d'aglio

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, i pomodori secchi tagliati a listarelle, l'aglio tritato ed i capperi lavati.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete la pasta, le olive, 500 ml di acqua fredda, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete la scarola frullata con 1-2 cucchiai di acqua.



Mescolate e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.