

Radiatori integrali con crema di zucchine e fagioli



Ingredienti:

250 g radiatori o altra pasta a piacere integrale

200 g fagioli cannellini cotti

4 zucchine nuove

2 spicchi d'aglio

10 foglie di basilico

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola i fagioli cotti, le zucchine a rondelle, l'aglio a fettine e 1 cucchiaio di olio di oliva.



Mescolate, coprite con Magic Cooker e cuocete ul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Aggiungete 100 ml acqua fredda, sale e rosmarino tritato, le foglie di basilico.



Frullate finché ottenete una crema liscia. Aggiungete la pasta e 400 ml acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce

il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 3 volte in questo intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.