

## Rasagnole salmone e noci



### Ingredienti:

300 g rasagnole

150 g salmone affumicato

60 g noci

1 limone

sale, pepe

Spezzettate il salmone e mettete a marinare con la metà

della buccia del limone grattugiata, il succo del limone, sale, pepe e noci tritate grossolanamente.



Mettete nella pentola 450 ml d'acqua fredda e sale. Coprite con Magic Cooker e mettete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore. Abbassate il fuoco e aggiungete la pasta.



Coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto per riprendere il bollore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della

pasta ( in questo caso 5 minuti ). Spegnete il fuoco e aggiungete il salmone marinato.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con una bella spolverata di pepe e noci tritate.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.