

Spaghetti alla zingara



Ingredienti:

250 g spaghetti (qui integrali)

12 olive nere

12 olive verdi

1 cucchiaio capperi sotto sale

3-4 filetti acciughe sott'olio

1 peperoncino

1 scatola grande di tonno

1 scatola pomodori con basilico

sale

Mettete nella pentola le olive tagliate, i capperi sciacquati, le acciughe, il peperoncino, il tonno scolato e 1 cucchiaio d'olio.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta sul fornello medio per 5 minuti. Aggiungete i spaghetti, i pomodori, sale e 450 ml acqua.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta.

Mescolate 3 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.