

## Spaghetti con zucchine e salmone



### Ingredienti:

200 g spaghetti

1 zuccina grande

1 carota

200 g salmone affumicato

2 cucchiari philadelphia

1 spicchio d'aglio

sale

Mettete nella pentola 1 spicchio d'aglio e 1 cucchiaino di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Spostate dal fuoco e togliete l'aglio. Unite 450 ml acqua fredda, sale, i spaghetti, zuccina e carota tagliate tipo spaghetti.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte. 1 minuto prima di finire la cottura unite il salmone tagliato finemente e la philadelphia.



Mescolate leggermente, coprite e finite la cottura. Lasciate coperto 1 minuto poi mescolate.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.