

Spaghetti integrali agli asparagi



Ingredienti:

100 g spaghetti integrali

250 g asparagi

2 spicchi d'aglio

zafferano

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio di oliva, l'aglio tritato, gli asparagi puliti e tagliati a fettine lasciando le punte intere.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 3-4 minuti. Mescolate 1-2 volte. Abbassate la fiamma e aggiungete 200 ml di acqua fredda, sale e gli spaghetti.



Coprite e proseguite a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2-3 volte durante la cottura. Con 1 minuto prima di spegnere aggiungete lo zafferano sciolto in 30 ml di acqua calda.



Mescolate, finite la cottura e lasciate a fuoco spento e coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.