

Tagliatelle con pesto alle zucchine e noci



Ingredienti:

250 g tagliatelle al uovo

2 zucchine

50 g gherigli di noci

1 cipolla

basilico q.b.

100 g robiola

Tritate la cipolla e mettetela nella pentola con 1
cucchiaino d'olio o acqua se volete.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta circa 2 minuti. Aggiungete 450 ml d'acqua fredda e sale. Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore.

Nel frattempo frullate le zucchine con le noci ed il basilico. Aggiungete 2 cucchiaini d'acqua per poter ottenere una crema liscia.



Aggiungete anche la robiola.



Quando l'acqua arriva ad ebollizione abbassate la fiamma e aggiungete le tagliatelle, il pesto e la robiola.



Mescolate, continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi continuate a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate 2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite guarnendo con qualche noce, parmigiano e se volete un filo d'olio a crudo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.