

Tortellini in brodo di faraona



Ingredienti:

500 g tortellini freschi

1/2 faraona in pezzi

1 cipolla

3 carote

3 patate

1 costola di sedano

sale

Mettete nella pentola i pezzi di faraona, le verdure intere, il sale e acqua fredda per coprire il tutto.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 20 minuti. Lasciate coperto a riposare 2 minuti e filtrate il liquido.



Aggiungete i tortellini freschi. Per 500 g tortellini vi servono circa 400-500 ml di brodo, in base a quanto brodo volete nel piatto. Se il brodo ottenuto non basta potete aggiungere un po' d'acqua.



Alzate la fiamma finché fuoriesce il vapore, poi abbassate al minimo e contate i minuti di cottura dei tortellini.

Spegnete il fuoco, lasciate coperto 1 minuto, e mettete nel piatto con una spolverata di parmigiano e un po di prezzemolo fresco sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.