

Trofie al pesto con salsiccia



Ingredienti:

500 g trofie

6 salsiccie

200 g pesto

sale

Mettete nella pentola la salsiccia sbriciolata.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 6 minuti.

Aggiungete la pasta e 400 ml d'acqua fredda. Salate.



Mescolate e mantenete la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Durante la cottura mescolate 2 volte.

Spegnete il fuoco e aggiungete il pesto.



Mescolate bene e ricoprite. Lasciate riposare 2 minuti prima di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.