

Trofie con broccoli e salsiccia



Ingredienti:

[like-locker-pro id="78bc2af62733fc3f9" theme="blue" scheme="default" url="CURRENT" message="Clicca Mi piace per visualizzare gli ingredienti!"]

500 g trofie fresche

5-6 salsicce

1 broccolo

3 spicchi d'aglio

100 ml panna da cucina

sale, pepe

[/like-locker-pro]

Nella pentola mettere 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tagliato fine e la salsiccia sbriciolata.



Coprire con Magic Cooker e far andare a fuoco vivo per circa 5 minuti, dopodiché mettere il broccolo a ciuffetti, sale e 300 ml acqua fredda.



Cucinare a fuoco vivo per 5 minuti senza mescolare. Poi aggiungere le trofie e girare.



Se usate la pasta fresca come in questo caso, pasta che ha 5 minuti di cottura, seguite quello scritto. Nel caso usate la pasta secca, con 10-11 minuti di cottura, allora mettete insieme il broccolo con la pasta e 500 ml acqua per 500 g pasta.

Dopo aver aggiunto le trofie, coprire di nuovo con Magic Cooker, alzare la fiamma per 2 minuti, poi abbassare e cucinare per 5 minuti, girando solo una volta.



Trascorsi i 5 minuti spegnere il fuoco, alzare il coperchio e versare la panna ed il pepe. Girare veloce e poi lasciare coperto altri 2 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.