

Trofie con zucca, speck e noci



Ingredienti:

250 g trofie

1 cipolla

200 g zucca

150 g speck

50 g noci

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, lo speck, la zucca e la cipolla tritate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma media per 4 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Aggiungete 250 ml acqua fredda, sale, pepe, rosmarino, trofie.



Mescolate leggermente, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta (in questo caso 4 minuti). Spegnete il fuoco e aggiungete metà delle noci tritate a coltello.



Lasciate riposare coperto 1 minuto.



Servite con il resto delle noci tritate sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.