

Trofie yogurt, pesto e salsiccia



Ingredienti:

300 g trofie

3 salsicce

2 cipolle

2 cucchiaini pesto

2 cucchiaini yogurt greco

sale

Mettete nella pentola le cipolle tritate, 1/4 bicchiere acqua e 1/2 cucchiaino olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma media per 2 minuti poi fiamma bassa 3 minuti.

Frullate la cipolla e aggiungete le salsicce a bocconcini, la pasta, il rosmarino tritato, il sale e 300 ml acqua.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Spegnete il fuoco e aggiungete il pesto e lo yogurt.



Mescolate velocemente e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.