

Zuppa fagioli e salsiccia



Ingredienti:

1 scalogno

1 carota

700 g salsicce fresche

150 g fagioli cotti

1 scatola pomodori

100 g tagliatelle

sale, rosmarino

Mettete lo scalogno con la carota tritate e 1 cucchiaino d'olio di oliva nella pentola...



... coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio per 3 minuti. Aggiungete le salsicce a pezzi...



... e proseguite a fiamma alta 3 minuti. Mescolate una volta a metà del intervallo. Aggiungete la scatola di pomodori, i fagioli cotti, mescolate e unite il rosmarino e dado.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché riprende il bollore, poi a fiamma bassa per 5 minuti. Aggiungete 600 ml d'acqua fredda e le tagliatelle spezzettate.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura della pasta. Mescolate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.