

La parmigiana



Ingredienti:

1 melanzana

1 zucchini

250 g mozzarella

300 ml polpa di pomodoro al basilico

parmigiano grattugiato q.b.

Tagliate a fette spesse la melanzana e la zucchini. Le fette vanno spennellate con pochissimo olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker una padella vuota e riscaldate a fiamma alta per 3 minuti, poi poggiate le fette di verdura. Continuate la cottura a fiamma alta 2 minuti su ogni lato.



Preparate la mozzarella tagliata a fette fini e la polpa di pomodoro.



Nella pentola quadrata mettete poca polpa di pomodoro sul

fondo e poi un strato di verdure.



Su ogni fetta mettete poca polpa di pomodoro e una fettina di mozzarella.



Continuate a sovrapporre gli ingredienti nella stessa ordine.
Finite con le fette di verdure e la polpa di pomodoro sopra.
Spolverate parmigiano a volontà.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta 2 minuti, poi fiamma bassa per 15 minuti. Spegnete la fiamma e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.