

Pomodori alla crema



Ingredienti:

10 fette pancarré

2 pomodori grossi maturi

2 uova

100 ml panna fresca liquida

100 g provolone o scamorza

50 g burro

sale, pepe, noce moscata, origano

Ungete con burro un contenitore da forno e mettete sul fondo un strato di pancarré, poi un strato di pomodori tagliati a rondelle, privati di semi e spolverate con sale od origano.



Proseguite nella stessa ordine finché finite gli ingredienti. Dovrebbero essere 3 strati. Finite con i pomodori sopra.

Unite nella ciotola il formaggio grattugiato, le uova, sale, pepe, noce moscata, panna fresca.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti.



Versate il composto ottenuto sopra i pomodori. Mettete il contenitore nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, poi fiamma media 15 minuti. Spegnete e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate intiepidire prima di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.