

Costolette di maiale al forno



Ingredienti:

1 kg costolette di maiale

4-5 patate

sale, pepe, rosmarino, salvia

Tritate finemente la salvia con il rosmarino, mescolate con sale, pepe e 1/2 cucchiaino d'olio di oliva e massaggiate con le mani le patate tagliate a spicchi grossi e le costolette di maiale. Mettete il tutto nella teglia del kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta per 1 ora. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.