

Fettine in padella con pomodorini



Ingredienti:

200 g fettine di vitello

250 g pomodorini

sale, salvia, basilico

Mettete nella padella 1-2 cucchiai di olio di oliva ed i pomodorini tagliati a metà con la parte tagliata in giù.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 5 minuti. Spostate dalla fiamma, aspettate 1 minuto e condite prima i pomodori con salvia e basilico spezzettati e sale, mescolate e poggiate sopra le fettine di carne.



Coprite e cuocete 2 minuti per parte a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.