

Fettine di vitello alle arance



Ingredienti:

200 g fettine di vitello tagliate sottili

1/2 arancia

15 g burro

sale, rosmarino

Mettete nella padella il burro e qualche pezzo di buccia di arancia.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma media 1 minuto. Spostate la padella dal fuoco. Unite il rosmarino tritato finemente e sale.



Togliete le bucce di arancia e aggiungete le fettine di vitello.



Coprite e cuocete a fiamma media 2 minuti. Spostate dal fuoco e girate la carne.



Coprite e cuocete 2 minuti a fiamma bassa. Unite il succo di mezza arancia.



Coprite e finite la cottura a fiamma bassa per 1 minuto.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.