

Zucchine ripiene al sugo



Ingredienti:

6 zucchine rotonde

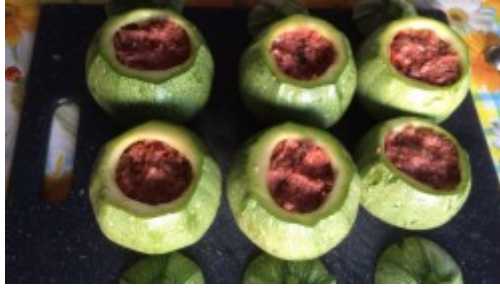
300 g ripieno a piacere

400 g polpa di pomodoro

1 cipolla

sale, pepe, rosmarino, salvia

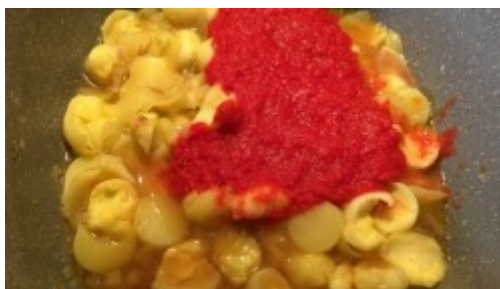
Tagliate il coperchio alle zucchine lavate e svuotatele.
Riempite a vostro piacere.



Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata e la parte interna delle zucchine.



Mescolate, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 3 minuti e fiamma bassa circa 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Aggiungete la polpa di pomodoro e frullate con il frullatore ad immersione. Condite con sale, pepe, rosmarino e salvia tritate.



Sistamate le zucchine ripiene nel sugo.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 50 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.