

## Agnello con patate e cipolle

---



### Ingredienti:

1 kg agnello a pezzi

4 patate medie

2 cipolle

2 pomodori

2 spicchi d'aglio

sale, peperoncino, alloro, origano, prezzemolo

Mettete nella pentola in terracotta 2 cucchiai di olio di oliva, le cipolle e l'aglio tritate..



... mescolate e coprite con Magic Cooker. Mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma massima per 10 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete la carne a pezzi, lavata ed asciugata bene.



Coprite e continuate a fiamma alta altri 10 minuti. Girate la carne a metà cottura. Unite le patate sbucciate e tagliate a spicchi grossi, i pomodori a pezzettini, alloro, peperoncino, origano, sale, prezzemolo e 250 ml acqua o brodo bollente.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma minima, spostando anche sul fornello piccolo, mantenendo lo spargifiamma, per 60 minuti. Girate solo una volta la carne a metà intervallo. Spegnete il fuoco, aggiungete un altro po di prezzemolo e lasciate coperto 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.