

Bietola ripassata



Ingredienti:

1 kg bietola da coste

1 spicchio d'aglio

sale, peperoncino

Lavate e scolate bene la bietola. Separate le foglie dalle coste che tagliate a tocchetti. Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato ed il peperoncino...



... poi le coste tagliate...



...ed infine le foglie spezzettate a mano. Aggiungete pochissimo sale.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta 2 minuti, poi fiamma bassa per 15 minuti senza mescolare durante la

cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Togliete il coperchio, mescolate e servite come contorno.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.