

## Bistecca alla fiorentina



### Ingredienti:

1 bistecca da circa 800-900 g

Coprite la casseruola vuota con Magic Cooker e surriscaldate sul fornello grande a fiamma alta. Spostate dal fuoco e mettete la carne unta con poco olio. Cuocete circa 3 minuti a fiamma alta, spostate la casseruola dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate la carne con la pinza, senza bucarla.



Coprite e rimettete la casseruola sul fornello grande a fiamma alta altri 3 minuti. Proseguite la cottura a fiamma bassa per 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Mettetela sul piatto, coprite con la carta argentata ancora 5 minuti ( per redistribuire i succhi ) e servite con il contorno desiderato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.