

Bistecche ai semi di finocchio



Ingredienti:

8 bistecche di maiale

2 pomodori perini

2 cucchiaini di semi di finocchio

50 ml vino bianco

2 cucchiai farina 00

salvia, rosmarino, basilico, sale

Fate un battuto con il sale e le erbe e mettete nella padella insieme a 2 cucchiai d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete la padella sulla fiamma alta 3 minuti.

Nel frattempo passate le bistecche nella farina e poi metteteli nella padella.



Cuocete le bistecche a fiamma alta per 4 minuti su ogni lato. Aggiungete i semi di finocchio, il vino bianco ed i pomodori a fettine.



Cuocete a fiamma media per 5 minuti, poi fiamma bassa 10 minuti. Spegnete la fiamma e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.