

Bistecche di maiale alla contadina



Ingredienti:

4 bistecche di maiale

1 scatola pomodori a pezzi

20 olive nere

3 spicchi d'aglio

sale, pepe, rosmarino, salvia

Mettete nella casseruola 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato e un battuto di salvia e rosmarino.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 2 minuti.

Aggiungete le bistecche e fate cuocere a fiamma alta per 4 minuti su ogni lato.



Unite i pomodori, le olive, il sale ed il pepe.



Cuocete a fiamma media per 20 minuti. A metà del tempo di cottura girate la carne.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto per 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.