

Bocconcini di bovino con funghi porcini



Ingredienti:

400 g carne di bovino

300 g funghi porcini congelati

1 cipolla

2 cucchiaini farina 00

1/2 bicchiere vino bianco

sale, pepe, rosmarino, salvia, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaino olio di oliva, la cipolla tritata ed i funghi congelati.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 3 minuti, mescolate e proseguite altri 3 minuti a fiamma media. Unite la carne tagliata a bocconcini ed infarinata, sale, pepe, rosmarino e salvia tritate finemente.



Coprite e cuocete a fiamma alta per 2 minuti e versate il vino da sopra il coperchio. Continuate a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa per 25 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco, aggiungete prezzemolo

tritato e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.