

## Bocconcini di carne con patate "al forno"



### Ingredienti:

1 kg patate

600 g polpa di maiale

1 cipolla grossa

sale, pepe, alloro

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva e la cipolla rondelle.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 3

minuti. Aggiungete la carne a bocconcini.



Continuate a fiamma alta altri 5 minuti. Mescolate una volta a metà del tempo di cottura. Unite le patate a spicchi, sale, pepe ed alloro.



Mescolate e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 25 minuti. Mescolate solo una volta a metà del tempo.

Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto a riposare.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.