

Bollito misto



Ingredienti:

1,2 kg carne mista (maiale, bovino, gallina o faraona)

1 cipolla

3 carote

3 costole di sedano

sale, pepe

salsa al prezzemolo (prezzemolo, capperi, alici sott'olio,
sale, pepe, poco aglio, olio di oliva)

salsa guacamole

Mettete sul fondo della pentola le verdure intere, sbucciate e lavate, i pezzi di carne scelti e 1,2 litri di acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 2 ore. Non mescolate durante la cottura. Con 2-3 minuti prima di spegnere aggiungete il sale e pepe. Lasciate poi coperto 2 minuti.



Affettate la carne perpendicolare sulle fibre, sistemate nel piatto accanto alle verdure, irrorate con brodo caldo.
Decorate con salsa a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.