

Broccoli affogati alla palermitana



Ingredienti:

1 broccolo medio

3 filetti di alici sot'olio

2 spicchi d'aglio

50 ml vino rosso

sale, pepe

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio, l'aglio tritato, le alici spezzettate ed il broccolo a cimette.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta circa 4-5 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Aggiungete il vino e continuate a fiamma alta 30 secondi, poi fiamma bassa circa 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.