

Broccoli saporiti in padella



Ingredienti:

1 broccolo

4 filetti di alici sott'olio

1 cucchiaio capperi sotto sale

4 pomodori secchi

20 olive nere senza nocciolo

1 porro solo la parte verde

sale

Mettete nella padella il porro affettato, i filetti di alici e 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 4 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Spostate dal fuoco e aggiungete il broccolo a pezzi, le olive, i capperi sciacquati, i pomodori secchi a listarelle, pochissimo sale e 50 ml di acqua.



Coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa per 10 minuti. Mescolate 1 volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.