

## Carote trifolate light



Ingredienti:

4 carote grandi

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino di olio di oliva, le carote a rondelle dello stesso spessore.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a

fiamma alta per 5 minuti. Mescolate 2-3 volte. Unite 50 ml di acqua fredda, proseguite 30 secondi a fiamma alta poi fiamma bassa per 7 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete sale, pepe e prezzemolo tritato. Lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.