

Catalogna con acciughe



Ingredienti:

1 mazzo di catalogna

4-5 filetti di acciughe sott'olio

2 spicchi di aglio

sale

Mettete nella pentola l'aglio tritato, i filetti di acciughe e 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cucinate sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Le acciughe si devono disfare. Abbassate la fiamma e aggiungete la catalogna lavata e tagliata, la parte più dura in pezzi più piccoli, la parte delle foglie in pezzi grandi. Salate.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma media 2 minuti poi fiamma bassa per 15 minuti. Mescolate solo una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.