

Contorno con carote e cavolfiore



Ingredienti:

2-3 carote

1 cavolfiore bianco

1 cavolfiore viola o verde

basilico, salvia, sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaino d'olio di oliva e un battuto di 2-3 foglie di basilico e 1 foglia di salvia, sale.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete i cavolfiori a infiorescenze, le carote a fette spesse e 1/2 bicchiere d'acqua fredda.



Coprite di nuovo e usate fiamma alta 2 minuti, poi fiamma bassa per 15 minuti. Non mescolate. Spegnete il fuoco e lasciate a riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.