

Contorno croccante con fagiolini



Ingredienti:

300 g fagiolini teneri

30 ml acqua

60 g mollica di pane raffermo

5 spicchi d'aglio

sale, basilico, salvia, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva insieme a 3 spicchi d'aglio tagliati.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 3 minuti poi aggiungete i fagiolini puliti e 30 ml d'acqua, il sale e le erbe tritate.



Mantenete la fiamma alta 2 minuti, poi usate fiamma bassa per 20 minuti. Durante il tempo di cottura mescolate 2 volte.



Togliete i fagiolini cotti e nella pentola mettete 2 cucchiai d'olio di oliva, la mollica del pane raffermo tagliata a dadini piccolissimi e 2 spicchi d'aglio schiacciati.



Mescolate bene e rosolate il pane a fiamma alta per circa 5 minuti, mescolando 2-3 volte.



Poi unite i fagiolini, mescolate e lasciate insaporire a fiamma media 3 minuti. Alla fine aggiungete il prezzemolo tritato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.