

Contorno del orto



Ingredienti:

3 patate

500 g fagiolini

4-5 pomodori maturi

2 zucchine

3-4 peperoni piccoli verdi

1 cipolla rossa

2-3 spicchi d'aglio

sale, pepe, origano

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva, la cipolla e l'aglio tritate.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per circa 5 minuti.

Aggiungete i fagiolini spuntati e tagliati in due, i peperoni a quadretti, le patate e le zucchine a cubetti...



...e subito i pomodori spellati a pezzetti.



Condite e cuocete coperto 3 minuti a fiamma alta. Mescolate. Continuate a fiamma bassa 20 minuti, poi fiamma alta 5 minuti. Mescolate 2-3 volte. Spegnete il fuoco e lasciate coperto a

riposare 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.