

## Corona di melanzane con ragù

---



### Ingredienti:

- 2 melanzane
- 500 g carne tritata di manzo
- 1 carota
- 1 costola sedano
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 cucchiaino concentrato di pomodoro
- 200 ml passata di pomodoro
- 100 g grana padano
- 5-6 pomodorini
- sale, prezzemolo

Sbucciate solo 1 melanzana e mezzo e tagliate a fette spesse circa 1/2 cm con la mandolina. Stendete sul

tagliare e spennellate molto leggermente con olio di  
oliva su ambi i lati.



Riscaldate una padella vuota coperta con Magic Cooker  
sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Spostate la  
padella e mettete un strato di fette di melanzane.  
Coprite e grigliate le melanzane a fiamma media 2 minuti  
per parte.



Mettete nella casseruola la cipolla, la carota ed il  
sedano tritate insieme ad 1 cucchiaio di olio di oliva.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta sul fornello grande 3 minuti. Mescolate a metà cottura. Aggiungete la carne.



Coprite e cuocete a fiamma media per 4 minuti. Mescolate a metà intervallo. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e proseguite ancora 1 minuto a fiamma media. Unite la passata di pomodoro, il concentrato, sale...



... mescolate, coprite e cuocete a fiamma medio-bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.

Ungete con olio lo stampo da ciambella e distribuite del pangrattato. Fatte un strato con le fette di melanzana grigliate. Ricoprite con metà del grana padano.



Aggiungete il ragù e coprite con il restante grana padano.



Coprite con le fette di melanzana rimaste. Mettete lo stampo nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta del fornello grande per 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



La metà della melanzana avanzata tagliate a cubetti, condite con 1/2 cucchiaino di olio, mescolate velocemente e mettete nella padella già calda. Coprite e cuocete a fiamma alta sul fornello medio 4 minuti. Saltate spesso i cubetti.



Aggiungete i pomodori tagliati in quattro...



... e saltateli con Magic Cooker ancora 2 minuti, solo per intiepidirli. Spegnete il fuoco e aggiungete del prezzemolo tritato. Decorate il centro della ciambella con queste melanzane e pomodori.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.