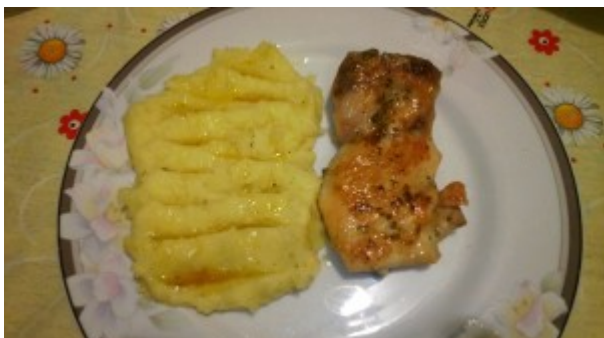


Cosce di pollo alla griglia



Ingredienti:

3 cosce di pollo disossate

sale

spezie (salvia, rosmarino, origano)

Prendere una padella vuota, coprire con Magic Cooker e riscaldarla sulla fiamma altissima per circa 3-4 minuti (deve diventare molto calda, tipo la griglia). Alzare il coperchio e poggiare la carne. Lo stesso procedimento con la carne tutta surgelata, o una parte fresca e una parte surgelata. (la carne non va mai scongelata).



Lasciare la fiamma sempre alta e far cucinare per 4 minuti, dopodiché spostare la padella dal fornello, aspettare 1 minuto in modo che diminuiscano i vapori, alzare il coperchio e girare la carne.



Lasciare cucinare altri 4 minuti sempre con la fiamma alta, e ...

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.