

# Coscia di agnello con carciofi



## Ingredienti:

1 coscia posteriore di agnello

300 g carciofi puliti freschi o congelati

2 spicchi di aglio

1/2 bicchiere vino bianco

sale, pepe, alloro, rosmarino

Coprite con Magic Cooker una pentola vuota e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Mettete la coscia parzialmente tagliata.



Coprite e cuocete a fiamma alta 3-4 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate la carne.



Coprite e cuocete a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete i carciofi freschi o congelati tagliati a spicchi, l'aglio a pezzi, sale, pepe, alloro, rosmarino tritato ed il vino.



Coprite e cuocete a fiamma media 1 minuto poi fiamma bassa per 30 minuti. Girate una volta la carne a metà cottura.

Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.