

## Costolette di maiale con verza al forno



### Ingredienti:

costolette di maiale condite

1 verza media

2 cucchiaini curcuma

sale, pepe, alloro, timo, peperoncino

Tagliate finemente la verza con l'aiuto della mandolina, condite con sale, pepe, peperoncino, alloro, curcuma e timo

...



e lavoratela con le mani. Ungete la teglia con olio e distribuite la verza.



Dividete le costole e mettete sopra. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti, poi a fiamma media per 50 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Ottimo l'abbinamento con la polenta.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.