

Costolette e salsiccia con patate in bianco



Ingredienti:

10-12 pezzi di costolette di maiale

3-4 salsicce fresche

6 patate pasta gialla

1 cipolla

sale, rosmarino, alloro, pepe

Coprite la pentola vuota con Magic Cooker e riscaldete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate la fiamma e mettete le costolette e le salsicce a pezzi.



Coprite e cuocete a fiamma medio-alta 3-4 minuti per parte. Spostate la pentola dal fuoco quando dovete girare la carne. Aggiungete la cipolla tritata.



Coprite e cuocete a fiamma media per 3 minuti. Mescolate e aggiungete 150 ml acqua fredda, le patate a cubetti, sale, rosmarino tritato, alloro, pepe.



Coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa per 30 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.