

# Crepes con bollito



## Ingredienti:

4 crepes

bollito a scelta

1 cipolla

3 cucchiaini passata di pomodoro

100 g formaggio a scelta

sale, pepe, salvia, origano

Mettete nella padella 1/2 cucchiaino d'olio di oliva, la cipolla e la carne tritata a coltello.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Mescolate 1 volta a metà cottura. Abbassate la fiamma e aggiungete la passata di pomodoro, sale, pepe, origano e salvia.



Mescolate, coprite e continuate la cottura a fiamma bassa per 3 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Farcite ogni crepes con il bollito ripassato e formaggio grattugiato.



Arrotolate su se stessa e mettete poi tutte le crepes farcite nella padella. Coprite e cuocete sul fornello medio a fiamma medio-bassa per circa 10 minuti. Servite ancora calde.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.