



Ingredienti:

300 g carne macinata

30 g pangrattato

1 uovo

sale, pepe, prezzemolo, rosmarino

2 fette sottili formaggio (emmentaler, scamorza,
auricchio)

1 scalogno

salsa pomodoro

Unite nella ciotola la carne macinata (ho usato di vitello) con il pangrattato, l'uovo, sale, pepe, poco rosmarino e prezzemolo tritate finemente.



Amalgamate bene il tutto e poi mettete l'impasto fra due pezzi di carta forno. Stendete con il mattarello per ottenere uno spessore di circa 6 millimetri. Tagliate con il tagliabiscotti 8 cuori.



Con un tagliabiscotti sempre in forma di cuore ma un po più piccolo del primo tagliate 4 forme di formaggio. Sopra il cuore di carne mettete un cuore di formaggio e poi ancora carne. Sigillate bene i bordi.



Rosolate nella padella un scalogno tritato con 1 cucchiaino d'olio di oliva, fornello medio, fiamma alta 2 minuti, poi abbassate la fiamma e mettete i vostri cuori.



Cuocete circa 4 minuti per parte a fiamma medio-bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Nel frattempo cuocete solo 2 minuti la salsa di pomodoro con poco olio, sale e basilico.



Servite usando come base la salsa di pomodoro e sopra i cuori cotti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.