

Fagiolini al pomodoro



Ingredienti:

400 g fagiolini

1 scatola pomodori a pezzi

4 spicchi d'aglio

sale

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta 2 minuti.

Aggiungete i fagiolini tagliati ed i pomodori. Salate.



Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 30 minuti. Non c'è bisogno di mescolare durante la cottura.



Lasciate riposare coperto 2 minuti poi servite.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.