

Fagiolini con patate e pomodori



Ingredienti:

500 g fagiolini

3-4 patate

1 cipolla rossa

3 spicchi d'aglio

3 pomodori oblungi

sale, pepe

Mettete nella pentola la cipolla e l'aglio tritate con 1 cucchiaio d'olio di oliva, coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Mescolate una volta.



Abbassate la fiamma e aggiungete i fagiolini spuntati e lavati, le patate tagliate a tocchetti grossi e 100 ml acqua fredda.



Coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 15 minuti. Nel frattempo spellate i pomodori, tagliate a dadini e aggiungeteli con sale e pepe.



Mescolate e proseguite la cottura a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.