

Fagiolini, patate e salsiccia



Ingredienti:

5 salsicce

4 patate

750 g fagiolini verdi

1 cipolla

2 carote

3 spicchi d'aglio

1 peperoncino rosso

1 scatola pomodorini in succo

sale, pepe, salvia, rosmarino, prezzemolo

Mettete nella pentola l'aglio, il peperoncino, la cipolla e le carote tritate insieme a 2 cucchiaini d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 5 minuti.

Aggiungete le salsicce a fettine o sbriciolate se sono fresche, i fagiolini, le patate a cubetti e 200 ml d'acqua fredda.



Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per circa 20 minuti.

Aggiungete i pomodorini, sale, pepe, rosmarino, salvia.



Cuocete a fiamma media per circa 10 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete il prezzemolo e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.