

Fettine alla pizzaiola



Ingredienti:

6-7 fettine di vitellone

400 ml salsa di pomodori

3 spicchi d'aglio

origano, prezzemolo, sale

Mettete nella padella l'aglio tritato e 2 cucchiaini d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta per circa 3 minuti.

Aggiungete la salsa di pomodori, il sale, prezzemolo e 1 cucchiaino abbondante di origano.



Coprite e mantenete la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 5 minuti.

Nel frattempo battete le fettine di carne.



Passati i 5 minuti della salsa, poggiate le fettine di carne.



Cuocete a fiamma media 4 minuti su ogni lato. Spegnete la fiamma e lasciate coperto 2 minuti prima di servire,



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.