

Fettine di vitello in padella

28

Ingredienti:

fettine di vitello

1/2 bicchiere vino bianco

sale, rosmarino, salvia

Mettete nella padella 1-2 cucchiaini d'olio di oliva e le fette di carne.



Coprite con Magic Cooker e mettete la padella sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti. Abbassate la fiamma, aspettate 30 secondi e girate la carne. Cuocete a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete il vino con sale, rosmarino e salvia .



Coprite e continuate la cottura a fiamma bassa 2 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!