

## Finocchi e zucchine con salsa allo yogurt



### Ingredienti:

2 zucchine scure

2 finocchi

125 yogurt acido

1 spicchio d'aglio

1/2 cucchiaino curcuma

sale, pepe, menta, zenzero in polvere

Tagliate con il taglia verdure le zucchine ed i finocchi in forma di bastoncino. Mettete nella ciotola e condite con sale, pepe, zenzero e poca menta.



Mescolate bene. Condite poi con 1-2 cucchiari di olio di oliva. Amalgamate molto bene. Riscaldete la pentola vuota con il Magic Cooker sopra sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete le verdure condite.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma media per 8-10 minuti. Saltate o mescolate le verdure ogni 2 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Nel frattempo preparate la salsa: unite allo yogurt l'aglio tritato finemente, sale, curcuma, menta e pepe.



Amalgamate il tutto e servite sopra le verdure cotte.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.