

Funghi a cotoletta



Ingredienti:

350 g funghi pleurotus

3 cucchiaini pangrattato

1 spicchio d'aglio

1 uovo

sale, pepe, prezzemolo

Lavate ed asciugate i funghi. Sbattete l'uovo con un pizzico di sale. Mescolate il pangrattato con prezzemolo e aglio tritato, sale e pepe.



Passata i funghi prima nel uovo sbattuto e poi nel pangrattato con prezzemolo e aglio.



Mettete nel pentolino olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Friggete le cotolette di funghi 2 minuti per parte a fiamma alta. Prima di alzare il coperchio spostate dal fuoco e aspettate 30 secondi.



Togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.