

## Hamburger e fettine congelate nel sugo

---



### Ingredienti:

3 hamburger congelati

3 fettine vitellone congelate

1 cipollotto

200 g pomodori a cubetti nel sugo

sale, pepe

Mettete nella padella il cipollotto a fettine e 1/2  
cucchiaino di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 3 minuti. Aggiungete la carne congelata.



Coprite e usate fiamma alta per 3 minuti. Abbassate la fiamma e girate la carne. Proseguite altri 3 minuti a fiamma alta. Abbassate la fiamma e aggiungete i pomodori con il loro sugo, sale e pepe.



Coprite e usate fiamma alta 3 minuti. Abbassate il fuoco, girate la carne e proseguite 3 minuti a fiamma bassa. Spegnete e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.