

Hamburger nel sugo di cipolla e funghi



Ingredienti:

4 hamburger

200 g funghi pleurotus o altri a piacere

2 cipolle rosse

200 ml passata di pomodoro

sale, pepe

Mettete nella padella le cipolle affettate sottilmente ed i funghi a cubetti con 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti. Mescolate 2 volte durante questo intervallo, spostando la padella dal fuoco. Aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe...



...mescolate e aggiungete gli hamburger freschi o congelati.



Coprite e cuocete a fiamma medio-bassa 5 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate la carne. Proseguite ancora 5 minuti a fiamma medio-bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.