

# Insalata di patate con peperoni e cipolla di tropea



## Ingredienti:

6 patate piccole

1 peperone rosso

1 cipolla di tropea

100 g formaggio feta

sale, pepe

Mettete le patate intere lavate nella pentola con 70 ml d'acqua fredda e sale.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta 2 minuti, poi fiamma bassa per 20 minuti.



Spellate le patate, tagliate a rondelle spesse e mettete nella padella con 1 cucchiaio d'olio di oliva, il peperone tagliato a listarelle e la cipolla ad anelli. Salate e pepate.



Coprite a fate andare a fiamma alta, fornello grande, per circa 4-5 minuti, girando 2 volte in questo tempo. Spegnete la fiamma, aspettate 1 minuto e servite nel piatto con il formaggio sgranato sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.