

# Insalata uova e fagiolini in salsa verde



## Ingredienti:

500 g fagiolini

4 uova sode

100 g olive nere con nocciolo

70 g prezzemolo

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini aceto

3 cucchiaini olio di oliva

1 cucchiaino salsa di soia

sale, pepe

Mettete i fagiolini spuntati e lavati nella pentola e 70 ml d'acqua.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sulla fiamma alta per qualche minuto, finché fuoriesce il vapore. Continuate la cottura a fiamma bassa per circa 20-25 minuti.



Lasciate raffreddare.

Mettete nel contenitore l'olio, l'aceto, la salsa di soia, il prezzemolo, l'aglio, sale, pepe e frullate finché ottenete una crema omogenea.



Mescolate bene i fagiolini lessati con questa crema.



Preparate le olive e le uova sode tagliate a spicchi...



...e unite il tutto.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.