

## Involtini di pollo con piselli

---



### Ingredienti:

8 involtini di pollo al prosciutto

1 cipolla

300 g piselli surgelati

sale, rosmarino, salvia

Coprite la pentola di terracotta vuota con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma massima per 5 minuti. Mettete gli involtini di pollo.



Coprite e cuocete a fiamma massima per 5 minuti. Girate gli involtini e proseguite 5 minuti a fiamma media. Nel frattempo preparate i piselli surgelati con la cipolla tritata, sale, rosmarino e salvia tritata.



Dopo aver cotto gli involtini sul secondo lato abbassate la fiamma e aggiungete la cipolla con i piselli surgelati.



Coprite e proseguite la cottura a fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.