

Involtini in umido con patate



Ingredienti:

6 fettine sottilissime di manzo

50 g spinaci novelli

200 g taleggio

100 g speck

3 patate

50 g lardo o 1 cucchiaio d'olio di oliva

3 spicchi d'aglio

300 ml passata di pomodoro

Stendete le fettine di carne e coprite con una fettina di speck, un strato di spinaci novelli freschi, un po di taleggio...



... e arrotolate su se stessa.

Mettete nella pentola il lardo o l'olio con l'aglio a fettine...



... coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma media 1 minuto. Aggiungete gli involtini...



... e cuocete circa 2 minuti per lato a fiamma media.
Abbassate la fiamma e girate gli involtini.



Proseguite altri 2 minuti a fiamma media. Spostate la pentola dal fuoco e aggiungete le patate a cubetti, la passata di pomodoro, 100 ml acqua fredda, sale, pepe e un po di rosmarino...



... mescolate e coprite con Magic Cooker. Cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.