

Lasagne di patate senza glutine



Ingredienti:

1 kg patate novelle

350 g macinato a scelta

350 ml passata di pomodoro

1 carota

1 costola di sedano

1 cipolla

125 g yogurt magro

3 uova

parmigiano grattugiato q.b.

sale, pepe, noce moscata

Lavate bene le patate con la buccia e metteteli nella pentola con 2 bicchieri d'acqua. Coprite con magic

Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Lasciate raffreddare e pelate. Tagliate le patate a fette lunghe spesse 0,5 cm.

Preparate il ragù: mettete nella pentola sedano, carota e cipolla tritate con 1 cucchiaio olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti. Aggiungete la carne tritata.



Mescolate, coprite e cuocete ancora 3 minuti fiamma alta. Unite la passata di pomodoro, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete 5 minuti a fiamma alta.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.

Separatamente unite nella ciotola le uova con lo yogurt,
sale, pepe e noce moscata.



Sbattete leggermente.

Foderate la teglia con carta forno bagnata e strizzata.
Mettete un primo strato di patate poi 3-4 cucchiariate di
ragù.



Il terzo strato è di 3 cucchiaini di uova sbattute.



Continuate nella stessa ordine finché finite gli ingredienti. Dovrete ottenere 4 strati completi (patate, ragù, uova). Ricoprite con abbondante parmigiano grattugiato. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e usate il fornello grande a fiamma alta 10 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Togliete dalla teglia e mettete sul piatto. Lasciate riposare altri 10 minuti prima di tagliare.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.