

## Melanzane al funghetto ricetta leggera



### Ingredienti:

1 melanzana grande

2 pomodori

2 spicchi d'aglio

sale, basilico

Tagliate la melanzana a dadini uguali e mettete nella ciotola; condite con poco sale.



Mescolate bene poi aggiungete 2-3 cucchiari di olio di oliva sui bordi della ciotola e saltate velocemente per distribuire bene l'olio sui cubetti di melanzana.



Riscaldare la pentola coperta con Magic Cooker sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Mettete i cubetti di melanzana conditi.



Coprite e cuocete a fiamma media per 4 minuti. Saltate velocemente anche ogni minuto. Spostate dal fuoco e aggiungete l'aglio tritato finemente ed i pomodori a cubetti.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma medio-bassa per 3 minuti. Mescolate 1 volta a metà cottura. Aggiustate di sale e unite il basilico spezzettato con le mani. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.