

Melanzane spaccate



Ingredienti:

2 melanzane lunghe

10 pomodorini

sale, salvia, rosmarino, basilico

Lavate e dividete le melanzane a metà nel senso della lunghezza e praticate dei tagli obliqui. Frullate le erbe e distribuite sulle melanzane. Tagliate i pomodorini e inseriteli nelle spaccature.



Mettete le melanzane spaccate nella casseruola con la carta forno sotto. Distribuite sopra circa 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti, poi fiamma bassa per circa 20-25 minuti, spegnete il fuoco e aggiungete il basilico spezzettato. Lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.