

Musacà con carne e patate



Ingredienti:

6 patate medie

300 g carne macinata

200 ml salsa di pomodoro

3 uova

200 ml panna da cucina

1 cipolla

parmigiano grattugiato q. b.

sale, pepe

Lavate bene le patate e mettete nella pentola con circa 100 ml d'acqua fredda. Coprite con Magic Cooker e usate fiamma alta solo finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 20 minuti.



Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 2 minuti. Aggiungete la carne, sale e pepe.



Continuate a fiamma alta per 5 minuti, poi aggiungete la salsa di pomodoro e amalgamate.



Continuate la cottura a fiamma alta per 5 minuti.

Togliete la buccia alle patate e tagliatele a fette.

Nella pentola imburrata e spolverata con pangrattato adagiate un strato di fette di patate, poi 1/2 del sugo. Ancora patate ed il resto del sugo. Finite con le patate sopra.



Sbattete le uova con sale, pepe e la panna.



Versate sopra le patate queste uova. Spolverate con parmigiano grattugiato.



Coprite con Magic Cooker. Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto per 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.