

## Musaka di patate

---



### Ingredienti:

1 kg patate

1 kg ragù

2 uova

200 ml panna da cucina

100 g parmigiano grattugiato

1 cucchiaino curcuma

sale, pepe

burro q.b.

pangrattato q.b

Sbucciate le patate, tagliate in due quelli più grandi e mettete nella pentola con 100 ml acqua. Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Tagliate le patate a fette alte circa 2 millimetri. Ungete con il burro una teglia da forno e spolverizzate con il pangrattato. Distribuite un strato di fette di patate. Coprite con metà del ragù.



Formate un altro strato di patate e coprite con il ragù rimasto.



Formate un altro strato di patate.



Unite nella ciotola le uova con la panna, il parmigiano, la curcuma, sale, pepe...



... sbattete leggermente senza montare e versate sopra le

patate. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5-10 minuti.



Servite calda o tiepida.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.