

Patate arrosto al rosmarino



Ingredienti:
500 g patate
sale, rosmarino

Sbucciate le patate e tagliate a pezzi grossi. Metteteli nello scola pasta e sciacquateli con acqua bollente.



Scolate bene poi asciugate bene con un canovaccio.



Mettete le patate nella ciotola e condite con sale...



... mescolate poi condite con poco olio di oliva, circa 1/2 cucchiaino. Mescolate ancora. Nel frattempo mettete nella casseruola il rosmarino secco, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto.



Alzate il coperchio e unite le patate condite.



Coprite e cuocete a fiamma media per 10 minuti in tutto. Ogni 2 minuti mescolate le patate. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto. Ottenete delle patate dorate e croccante al esterno.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.