

Patate arrosto



Ingredienti:

1 kg patate

3 spicchi d'aglio

rosmarino, sale, pepe, salvia

2 cucchiari olio di oliva

Sbucciare le patate, tagliarli a spicchi .Tagliare fine l'aglio, mescolare con il resto dei ingredienti e con questo condimento massaggiare bene le patate. Metterli in una padella fredda possibilmente in un unico strato e coprirli con Magic Cooker .



Cucinare a fiamma alta per i primi 3 minuti, poi continuare a fiamma media per altri 15 minuti. Vanno girati solo una volta a metà cottura.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.