

Pesce in crosta



Ingredienti:

2 orate

200 g crostini

2 spicchi d'aglio

sale, origano, prezzemolo

Tritate i crostini con aglio, sale, prezzemolo e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Lavare ed asciugare bene il pesce, e passarlo in questa granella. Da mettere anche dentro il pesce. Poggiate nella pentola con la carta forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma bassa per 15 minuti. Spegnete e lasciate coperto ancora 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.