

Polpette in umido con patate e piselli



Ingredienti:

4-5 patate

500 g piselli surgelati

6-7 pomodori oblungi o 1 scatola pomodori a pezzettini

1 cipolla

500 g polpette già fritte

sale, pepe, paprika, alloro, prezzemolo

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio e la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e soffriggete a fiamma alta per 4-5 minuti.

Aggiungete le patate a cubetti, i piselli surgelati, ed i pomodori spelati a pezzettini.



Mescolate. Usate fiamma alta per circa 3-4 minuti, finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 15 minuti.

Unite le polpette, l'alloro, sale, pepe, paprika.



Continuate la cottura a fiamma media del fornello medio per 20 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo tritato. Coprite e lasciate riposare 2 minuti prima di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.