

Prato fiorito



Ingredienti:

1/2 cavolfiore

1/2 broccolo verde

2 carote

2 zucchine

1/2 cucchiaino zenzero

1/2 cucchiaino origano

1/2 cucchiaino cumino

1/2 cucchiaino tabasco

erba cipollina

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, lo zenzero, origano, cumino e tabasco.



Mescolate a freddo e sopra sistemate le verdure tagliate a piacere.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta 2-3 minuti (in base allo spessore della pentola) e continuate a fiamma bassa per 15 minuti. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate

coperto 1 minuto.



Servite con erba cipollina sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.