

Radicchio alla piastra



Ingredienti:

1/2 radicchio lungo

2 fette speck

sale, pepe, paprika dolce, crema di aceto balsamico

Massaggiare bene con olio di oliva metà radicchio. Tagliare a listarelle lo speck.



Riscaldare una pentola vuota coperta con Magic Cooker sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Mettete il radicchio e pressate un po.



Coprite e cuocete a fiamma media per circa 5-6 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate il radicchio. Distribuite sulla parte cotta lo speck.



Coprite e continuate la cottura a fiamma media per 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite caldo o tiepido dopo aver condito con sale, pepe, paprika e decorato con crema di aceto balsamico.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.