

Ribollita



Ingredienti:

3 carote

3 cipolle

3 costole di sedano

1 zucchina

200 g pancetta affumicata

1/2 cavolo verza

1 scatola pomodori a pezzettini

pane raffermo toscano

Tagliate la pancetta a dadini e mettete nella pentola insieme a 1 cucchiaio olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per circa 5 minuti.

Tritare le cipolle, carote e sedano e aggiungerli nella pentola.



Coprire e cuocere a fiamma alta circa 5 minuti.

Aggiungere la zuccina tagliata a pezzi, la verza tagliata e 50 ml acqua fredda.



Coprire e cuocere 5 minuti a fiamma alta.

Aggiungere i pomodori.



Coprire e cuocere a fiamma alta finché fuoriescono i vapori, poi fiamma bassa 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare 2 minuti.

Nel frattempo tagliare il pane a fette. Riscaldare una padella vuota, coperta con Magic Cooker, per 5 minuti a fiamma alta. Mettete il pane e cuocete a fiamma media 2-3 minuti per ogni lato.



Nel piatto mettete prima le bruschette e sopra la ribollita.
Un filo d'olio extravergine di oliva e a piacere il parmigiano
o pecorino grattato.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.