

Rombo sul letto di cozze e vongole



Ingredienti:

1 rombo di circa 700 g

500 g cozze

500 g vongole

3 patate

2 carote

2 pomodori

2 spicchi d'aglio

sale, prezzemolo

Mettete nella pentola fredda 2 cucchiai di olio di oliva, prezzemolo tritato e aglio affettato.



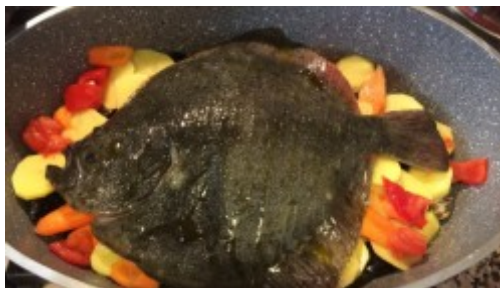
Aggiungete le cozze e le vongole lavate, sempre a freddo.



Distribuite sopra patate e carote a fette di 1/2 centimetro, i pomodori a cubetti e condite con sale.



Poggiate sopra il rombo condito con sale e spalmato con poco olio sopra. Tutto questa preparazione a freddo.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti poi fiamma bassa per 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.