

Rose con insalata riccia, pinoli e formaggio



Ingredienti:

300 g impasto per pizza (vedi <http://blog.magiccooker.net/le-pizze/>)

1 insalata riccia

30 g pinoli

150 g quartirolo lombardo o altro formaggio a piacere

4 alici sott'olio

2 spicchi d'aglio

1 uovo

sale

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva, l'aglio tritato e le alici spezzettate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per circa 3 minuti.

Aggiungete l'insalata riccia lavata e scolata bene.



Coprite di nuovo e cuocete a fiamma media circa 10 minuti.

Lasciate intiepidire e mescolate con il formaggio grattugiato, pinoli e sale.



Stendete l'impasto a rettangolo e farcite con il ripieno. Arrotolate su se stessa.



Tagliate a fette spesse circa 3 -4 cm che poi mettete in piedi.



Mettete le rose nella pentola con la carta forno. Lasciate lievitare circa 30 minuti e spennellate con l'uovo.



Coprite e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 20 minuti. Spegnete e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.