

## Rose salate con cime di rapa e salsiccia fresca



### Ingredienti:

600 g impasto integrale per pizza

200 g cime di rapa pulite

2 salsicce fresche

100 g mozzarella per pizza

2 filetti di alici sott'olio

Mettete nella padella 1 cucchiaino di olio di oliva e le alici...



... e subito, a freddo, anche le cime di rapa pulite, lavate, scollate bene e tagliate grossolanamente.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti poi bassa 7 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Dividete l'impasto in quattro parti. Stendete ogni porzione in forma di rettangolo molto lungo. Farcite con le cime di rapa, la salsiccia sbriciolata e mozzarella grattugiata. Chiudete a metà per larghezza.



Tagliate in quattro parti che poi arrotolate per formare le rose.



Mettete le rose, non tanto strette, nella teglia unta con olio e lasciate lievitare 30 minuti. Mettete poi nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.