

Rosticciana in umido



Ingredienti:

- 10 costine di maiale o rosticciana
- 1/2 bicchiere vino rosso
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere acqua bollente
- sale, pepe

Mettete nella pentola in terracotta fredda le costine di maiale.



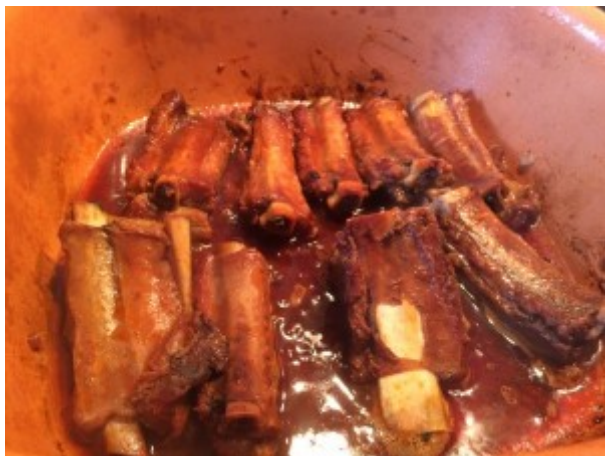
Mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Coprite con Magic Cooker e usate una fiamma grande quanto il diametro dello spargifiamma. Cuocete così per circa 15 minuti. Girate le costine...



... e continuate alla stessa potenza del fuoco per 5 minuti. La pentola è già calda. Unite l'acqua bollente con il concentrato di pomodoro, sale e pepe.



Spostate la pentola sul fornello medio a fiamma bassa mantenendo lo spargifiamma sotto, e lasciate cuocere così per 1 ora. Girate una volta a metà intervallo. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.