

Rotolini di patate e speck



Ingredienti:

1 confezione patate novelle precotte

150 g speck a fettine

1 cucchiaio olio di oliva

Arrotolate ogni patata con una fettina di speck...



... e poggiate nella teglia unta con l'olio. Mettete la teglia nel kit forno.



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



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.