

Salsiccia con patate



Ingredienti:

1 kg patate

8-10 salsicce

condimento per arrosto

2 cucchiai di olio di oliva

Prendete una padella vuota con bordi alti, coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta 7-8 minuti. Bucate le salsicce. Alzate il coperchio e mettete le salsicce schiacciandole leggermente. Coprite e cuocete a fiamma alta 5 minuti. Spostate dalla fiamma, aspettate 30 secondi e girate.



Coprite e cuocete sempre a fiamma alta 5 minuti.

Nel frattempo tagliate a spicchi le patate. Condite con il misto di condimenti per arrosto e spalmate bene con l'olio.



Quando le salsicce si sono cotte sui due lati, spostatele verso i bordi della padella e al centro mettete le patate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma media per 15 minuti. Girate solo una volta a metà del tempo di cottura.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.