

Scamerita con zucchine e peperoni



Ingredienti:

4-5 fette di scamerita

1 peperone rosso

1 zuccina

2 spicchi d'aglio

sale

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio, l'aglio tritato, il peperone a cubetti e la zuccina a fette.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti. Mescolate una volta. Spostate le verdure e mettete la carne insaporita e unta d'olio. Distribuite le verdure sopra.



Coprite e cuocete a fiamma alta 3 minuti. Spostate dalla fiamma, aspettate 30 secondi e girate la carne. Mantenete le verdure sopra. Cuocete altre 3 minuti a fiamma alta, poi 5 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.