

Sedano saltato con gli anacardi



Ingredienti:

1 cuore di sedano verde

1 spicchio d'aglio

100 g anacardi

1 cucchiaino salsa di soia

curry

Mettete nella padella 1/2 cucchiaio d'olio di oliva e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta per 2 minuti.

Aggiungete il sedano tagliato a tocchetti obliqui.



Continuate a fiamma alta per 1 minuto, poi fiamma media per 5 minuti.

Aggiungete gli anacardi, la salsa di soia ed il curry.



Continuate la cottura a fiamma media per altri 5 minuti.

Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto per 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.