

Sgombro con verdure al forno



Ingredienti:

2 sgombri

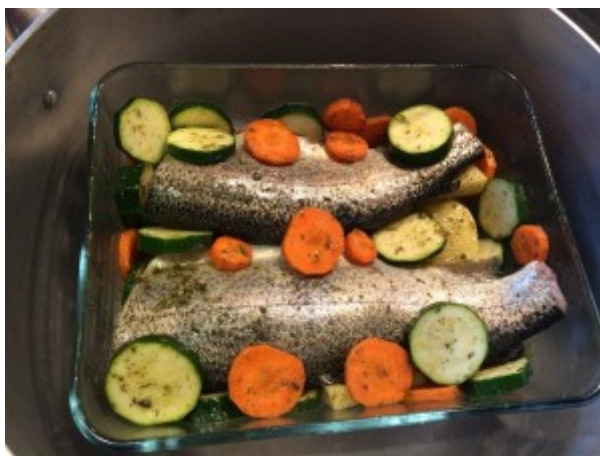
2 patate

2 carote

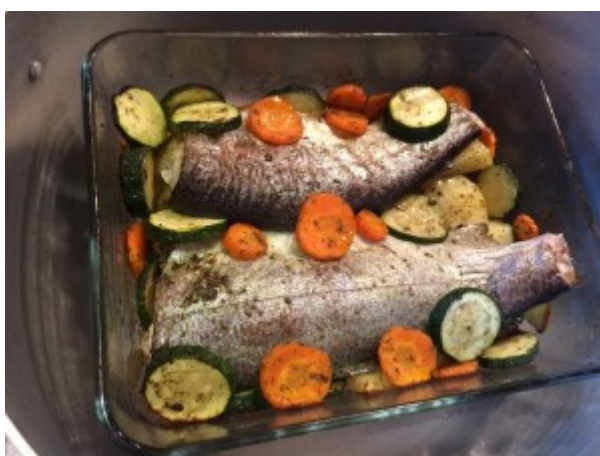
1 zucchini

condimenti misti

Ungete la teglia con pochissimo olio. Condite il pesce, ungete anche questo con olio e distribuite nella teglia le verdure a fette condite e massaggiate con poco olio ed il pesce sopra. mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.