

Spezzatino del cowboy (manzo e fagioli)



Ingredienti:

250 g manzo

250 g fagioli cotti

1 cipolla

2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino paprika forte

1/2 bicchiere salsa di pomodoro

1 bicchiere vino rosso

sale, pepe

Mettete nella padella l'aglio e la cipolla tritate con 1
cucchiaino d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio e fiamma alta per 3-4 minuti. Mescolate una volta. Spostate la padella dal fuoco e aggiungete la carne tagliata a cubetti.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 4 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Sfumate con il vino aggiunto da sopra il coperchio. Continuate a fiamma alta 1 minuto poi a fiamma bassa 45 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Nel frattempo preparate la salsa di pomodoro con sale, pepe e paprika...



... e unitela alla carne quasi cotta. Mescolate bene poi unite i fagioli cotti.



Mescolate ancora, coprite e cuocete a fiamma alta finché riprende il bollore poi a fiamma bassa per 15 minuti.
Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.