

Spezzatino di tacchino con fagiolini verdi



Ingredienti:

500 g coscia di tacchino

300 g fagiolini verdi

1 scatola pomodori a pezzetti

3 spicchi d'aglio

1 cipolla grande

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola 2 cucchiaini d'olio di oliva e la carne a cubetti.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per circa 10 minuti. Durante la cottura mescolate 1-2 volte.

Aggiungete l'aglio e la cipolla tritate.



Continuate a usare la fiamma alta per altri 5 minuti.

Unite i pomodori a pezzettini, 30 ml d'acqua ed i fagiolini.
Salate e pepate.



Mescolate, mantenete la fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 20 minuti. Durante la cottura mescolate 1-2 volte.

Spegnete e aggiungete il prezzemolo. Lasciate a riposo coperto 2 minuti e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.