

# Straccetti di vitello ai funghi



## Ingredienti:

500 g straccetti ( fettine sottili ) di vitello

450 funghi champignon surgelati

20 g burro

salvia, rosmarino, sale, prezzemolo

Mettete nella pentola il burro, i funghi surgelati, il sale e le erbe tritate.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta circa 8 minuti finché si ritira il liquido. Aggiungete le fettine di carne.



Coprite e cuocete a fiamma media 2 minuti, mescolate leggermente e proseguite altri 2 minuti a fiamma media. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.