

Stufato di scarola e peperoni all'uvetta e pinoli



Ingredienti:

1 insalata riccia o scarola

1 costola di sedano

1 scalogno

1 peperone rosso

50 g uvetta

50 g pinoli

1 goccio tabasco (se piace)

sale, pepe

Mettete nella casseruola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva, lo scalogno tritato, il peperone a listarelle, il sedano a fettine e l'insalata rotta grossolanamente.



Mescolate leggermente, coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti. Abbassate il fuoco e aggiungete sale, pepe e tabasco. Mescolate e continuate la cottura a fiamma medio-bassa per 15 minuti. 2 minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete l'uvetta ammollata nell'acqua tiepida.



Mescolate, finite la cottura, spegnete il fuoco, unite i pinoli tostati e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.