

Tortino salato



Ingredienti:

4 uova

2 cucchiai pangrattato

2 cucchiai parmigiano grattugiato

2 zucchine

100 g prosciutto cotto

sale, pepe, curry, erbe

Grattugiate le zucchine sulla grattugia con fori grandi.
Aggiungete il curry.



In un altro piatto unite il pangrattato, il parmigiano, le uova, sale, pepe ed erbe.



Mescolate bene le uova, poi unite le zucchine. Nella pentola con olio e pangrattato mettete 2/3 del composto ottenuto. Sopra stendete il prosciutto cotto.



Mettete il resto del composto e spolverizzate in abbondanza

parmigiano grattugiato.



Coprite con Magic Cooker. Mettete sul fornello medio lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate fiamma alta 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per 20 minuti. Durante la cottura asciugate 2 volte il coperchio sotto.



Spegnete la fiamma e lasciate coperto a riposare per 2 minuti. Poi mettete sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.