

Fiori a occhio di bue



Ingredienti:

4 uova

3 wurstel grandi

pomodorini

sale

Tagliate i wurstel per lunghezza. Poi ogni striscia e fettine senza andare fino in fondo.



La padella vuota e fredda va passata con la carta assorbente con un goccio d'olio.



Poggiate i fiori di wurstel. La padella va messa sul fornello medio con lo spargifiamma a rete.



Accendete la fiamma , senza coprire ancora, e rompete le uova uno in ogni fiore. Salate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma media per il tempo necessario per cucinare le uova (circa 7 minuti).



Il wurstel rimasto va tagliato nel modo da ottenere le parti componente del fiore. Cuocete i pezzi di wurstel per circa 3 minuti.



Nel piatto da portata componete il fiore e decorate con

pomodorini.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.