

Verza con costolette e salsiccia



Ingredienti:

1 verza grande

10 pezzi costolette

5-6 salsicce

1 cipolla

1 carota

1/2 bicchiere vino bianco

400 g polpa di pomodoro

sale, pepe, alloro, rosmarino, salvia

Coprite con Magic Cooker una pentola vuota e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Mettete le salsicce a pezzi e le costolette, poco rosmarino.



Coprite e cuocete a fiamma medio-alta 3-4 minuti.
Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate la
carne.



Subito dopo aver girato la carne unite la cipolla e la
carota tritate.



Coprite e cuocete altri 3-4 minuti a fiamma media. Abbassate la fiamma e unite il vino, la verza tagliata molto fine, sale, salvia e le foglie di alloro.



Coprite e cuocete a fiamma media per 5 minuti. Mescolate a metà del intervallo. Aggiungete la polpa di pomodoro e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa, anche spostando sul fornello piccolo, per 30 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.