

Farfalles tomates recette cookeo



Farfalles tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

1 verre de vin blanc

1 petite boîte de concentré de tomate

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de crème fraîche

Un cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

400 millilitres [d'eau](#)

Préparation

Déposez les farfalles dans la cuve

Versez le verre de vin blanc et recouvrez d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes / 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates la crème fraîche et la moutarde .Salez et poivrez selon votre [convenance](#)

