

Spaghettis asperges recette cookeo



Spaghettis asperges recette cookeo

170 CALORIES 3 PP 8 SP

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

1 cube de bouillon de boeuf

Paprika

1 petit verre de vin blanc

300 g d'asperges vertes en conserve

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d'eau

Poivre

Préparation

Coupez les spaghettis en 2 puis déposez les dans la cuve.

Versez le vin blanc et 400 ml d'eau avec un cube de bœuf émietté.

Poivrez saupoudrez de paprika.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche puis les asperges vertes [coupées](#) en morceaux.

[Servez chaud](#)