One pot pasta viande hachée au cookeo

One pot pasta viande hachée au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée

300 g de pâtes

1 petite boite de tomates pelées

50 ml de vin blanc

Persil et oignon lyophilisé

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 600 ml d’eau ,un cube de bouillon de bœuf et 50 ml de vin blanc.

Déposez les pâtes dans la cuve .

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 50 ml de vin blanc,600 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2 .

Servez chaud

One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo

One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo

Pour ceux qui ne connaissent pas le One pot pasta , c’est vraiment une façon de cuisiner très rapide et pour des recettes de qualités.

Pour ceux qui ne connaissent pas , c’est très simple on met tous les ingrédients dans la cuve ,sans passer par le mode dorer et hop direct cuisson rapide ou sous pression .

Ce genre de recettes vous permettent d’utiliser la fonction de programmation du cookeo. Vous mettez les ingrédients dans la cuve . Vous programmez l’heure à laquelle vous souhaitez que la recette soit terminée et voilà le tour est joué.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

300 g de Pipe rigate

1 petite boite de tomates entières

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

500 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez dans la cuve les Pipe rigate puis les tomates.

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez les morceaux de poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

One pot pasta poulet tomates recette cookeo

One pot pasta poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes de votre choix

300 g de tomates fraîches ou de tomates pelées en conserve. (Selon la saison)

600 g d’escalope de poulet

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Lavez et ciselez le persil.

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 300 ml d’eau ainsi qu’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez les pâtes, les morceaux de tomates, les morceaux d’escalopes de poulet dans la cuve.

Ajoutez également le persil ciselé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée mélangez les ingrédients puis servez chaud.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

One pot pasta saumon cookeo

One pot pasta saumon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de pâtes

250 g de dés de saumon

100 g d’oignons

200 g de poireaux

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Huile d’olive

40 g de crème fraîche

Préparation

Placez dans la cuve du cookeo :

- Les pâtes
- Les dés de saumon
- Les morceaux d’oignons
- Les morceaux de poireaux

Versez le verre de vin blanc et de l’eau sur les ingrédients (couvrir l’ensemble).

Salez, poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche.