10 recettes cookeo pennes et pâtes vol 2

10 recettes cookeo pennes et pâtes

Pâtes au chorizo

Pâtes au chorizo

la popotte de marmotte

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 paquet de coquillette de 250 g (ou pâtes de votre choix.)
- 400 g de sauce tomate
- 500 ml d'eau
- 1 oignon
- 1/2 chorizo
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre de Xérès.

1. Émincer l'oignon et couper le chorizo en rondelles.
2. Mettre deux c. à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.
3. Sélectionner le programme "dorer" et faire blondir l'oignon. Ajouter le chorizo et le faire revenir pendant environ 2 min. Déglacer avec le vinaigre. Arrêter de dorer.
4. Ajouter la sauce tomate, l'eau et sélectionner le programme "fonction rapide" pour 8 min de cuisson pour des pâtes fondantes.

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Pâtes serpentini à l'italienne

Pâtes Serpentini à l'italienne

Stéphanie Zamprogna

Ingrédients :

pour 4 personnes:

350g de pâtes serpentini,
6 tranches de jambon de pays,
3 gousses d'ail,
200g de tomates séchées,
250g de tomates cerises,
1/2 bouquet de basilic,
100g de copeaux de parmesan,
huile d'olive.

Faire cuire les pâtes en mode "ingrédients", "riz blanc" et suivre les instructions. les égoutter.

Passer en mode "dorer" et faire revenir le jambon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. ajoutez les tomates séchées (tout ça environ 2 mn).

Passer en mode "cuisson rapide" et ajouter les tomates cerises. laisser cuire 3 mn. rajouter les pates, le parmesan et le basilic et bien mélanger! c 'est pret!

Pâtes grecques merguez

Pâtes poulet vache qui rit

Pâtes à l’espagnole

cookeo

pattes à l'Espagnole

-2 blancs de poulet
-250g de lardons
- la moitié d un chorizo
-1 oignon/ 2 courgettes
-1 poivron/8 tomates grappe
-1 sachet d'épice espagnole
-500 ml d'eau
-500 g de pattes

Faire dorer le poulet en morceaux,les lardons, le chorizo, l'oignon.
Ajouter les courgettes et les tomates coupées, cuisson rapide 5 minutes.
A la fin, mettre les pattes, l'eau, sel, poivre.
Cuisson rapide 4 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pâtes aux boulettes

Pâtes aux boulettes

proposée par Nathalie Remond

Ingrédients

pour 4 personnes :

400 g de coquillette
480 g de mini boulette apéro
200 ml de sauce tomate
850 ml d'eau
sel et poivre

Mettre tous dans le cookéo sauf les boulettes
· bien mélanger
· faire cuire sous la recette tortellini au jambon (2 minutes de cuisson)
à la fin de la cuisson, ajouter les boulettes qui ont été cuite a l avance au micro onde

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Pâtes aux boulettes 2

cookeo

Pâtes aux boulettes

Doria Ruggiero

Pour 4 personnes:

1 oignon
500g de pâtes
450g de boulettes
1 gros pot de coulis de tomate
eau
Sel, poivre
herbes de provences

En mode dorer, faire revenir l'oignon coupé en morceaux et les boulettes avec un peu d'huile.
Mettre les pâtes , remuer.
Ajouter le coulis, les assaisonnement et de l'eau pour couvrir la préparation
Passer en cuisson rapide pendant 7 minutes environ.

Les boulettes peuvent être réalisées avec de la viande hachée, de l'oignon en poudre, du persil, du paprika et du cumin.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

PENNES

Pennes poulet au gourgonzola

Pennes poulet au gourgonzola

cookeo

Penne au poulet sauce au Gorgonzola

Sarah Ouhibi

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

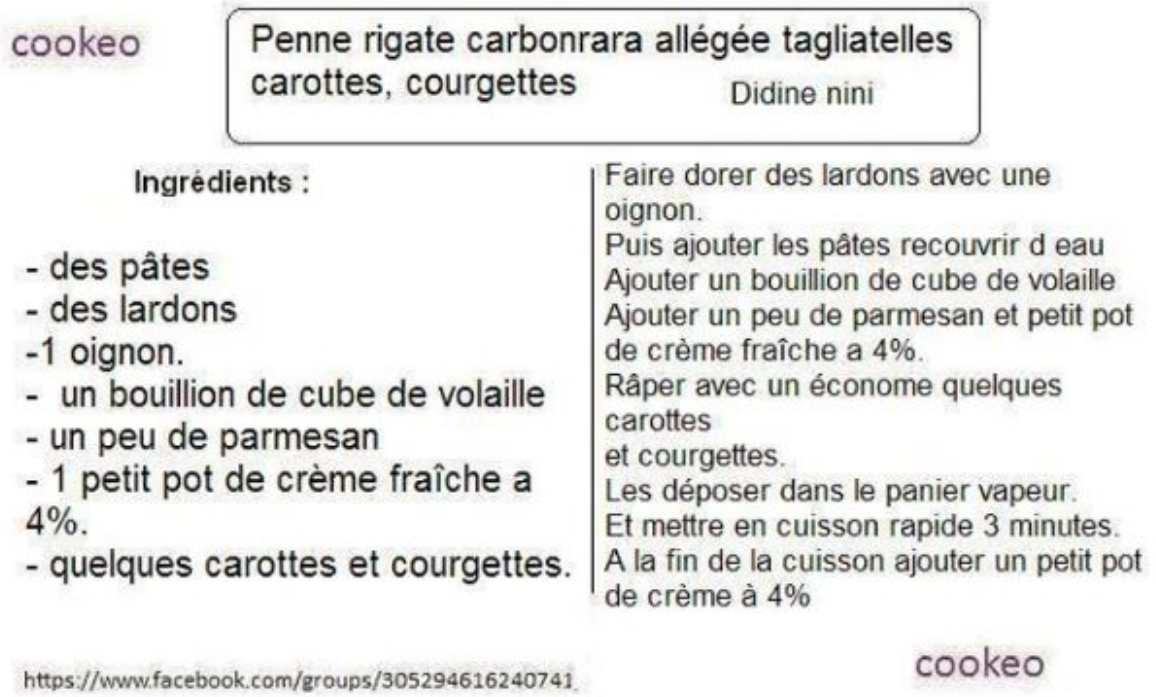
- 4 cuisses de poulets
- 1 barquette de champignons ,
- 1 échalotte
- 1 oignons
- 200g de gorgonzola,
- 1 cuillère de boursin (aromatisé au raifort) ,
- un grand verre d eau avec fond de veau
- 1 briquette de crème,

Faire dorer les cuisses de poulets et réserver
Emincer les champignon, l' échalotte et l'oignon et faire dorer le tout
Une fois doré, ajouter le gorgonzola et le boursin , faire fondre le tout ,ajouter un grand verre d eau avec le fond de veau et la crème, mélanger.
Mettre les cuisses de poulet et cuisson rapide 10mn

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pennes rigate carbonara



cookeo

Penne rigate carbonrara allégée tagliatelles carottes, courgettes

Didine nini

Ingrédients :

- des pâtes
- des lardons
-1 oignon.
- un bouillion de cube de volaille
- un peu de parmesan
- 1 petit pot de crème fraîche a 4%.
- quelques carottes et courgettes.

Faire dorer des lardons avec une oignon.
Puis ajouter les pâtes recouvrir d eau
Ajouter un bouillion de cube de volaille
Ajouter un peu de parmesan et petit pot de crème fraîche a 4%.
Râper avec un économe quelques carottes
et courgettes.
Les déposer dans le panier vapeur.
Et mettre en cuisson rapide 3 minutes.
A la fin de la cuisson ajouter un petit pot de crème à 4%

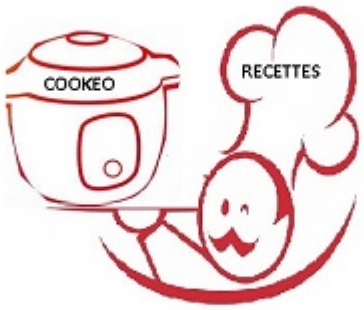
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Pennes crème fraîche et lardons

Pennes 4 fromages

RecettesCookeo.net



1000 RECETTES COOKEO

Ces fiches appartiennent à leurs auteurs en cas de réclamation la fiche sera immédiatement retirée sur simple demande