

10 recettes cookeo pennes et pâtes vol 2



10 recettes cookeo pennes et pâtes

Pâtes au chorizo



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 paquet de coquillettes 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.

Pâtes serpentini à l'italienne



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 pâtes, le parmesan et le basilic et bien mélanger! c'est prêt!

Pâtes grecques merguez

cookeo

Pâtes grecques/merguez/légumes

Pour 3 pers.

- 5-6 Merguez
- 200 gr de pâtes grecques
- 6 petites carottes/2 courgettes
- 2 oignons/ail
- 500 ml de bouillon de légumes (un cube dissous dans l'eau)
- sel, paprika, poivre, cayenne

Mode dorer, cuire les merguez coupées en morceaux + ail + oignons pendant 2-3 mins.
En mode cuisson rapide : Ajouter carottes, courgettes, 500 ml bouillon légumes et pâtes 7 mins.

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

cookeo

Pâtes poulet vache qui rit

cookeo

Pattes Poulet Vache qui rit

Pour 2 pers.

- 300 g de filets de poulet
- 5 cl de crème fraîche
- 6 Vaches qui rit
- 200gr de Pattes
- 350 ml d'eau avec bouillon
- pâtes maggi
- Sel et poivre

Faire dorer les filets de poulet, pendant que cela dore, mélanger vache qui rit et crème
Ajouter pattes, eau et bouillon.
Mettre le mélange, remuer, saler, poivrer.
Cuisson rapide 3 minutes.

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

cookeo

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

proposé par Nathalie Remond



Ingrédients

pour 4 personnes :

- 400 g de coquillettes
- 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 cuites à l'avance au micro onde

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 gorgonzola

Pennes poulet au gorgonzola

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 carbonara allégée tagliatelles carottes, courgettes

Didine nini

Ingrédients :

- des pâtes
- des lardons
- 1 oignon.
- un bouillon 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 bouillon 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

cookeo

Penne crème fraîche et lardons

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500gr de penne
- 750ml d'eau
- sel
- 40cl de crème fraîche liquide
- 300gr de jambon fumé ou des lardons
- épice: pasta basilico

- Mettre les pâtes dans la cuve avec l'eau et du sel. Cuisson rapide 4 mn
- Puis ajouter le jambon et la crème fraîche avec les épices.
- Prolonger la cuisson 1mn

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

cookeo

Pennes 4 fromages

cookeo

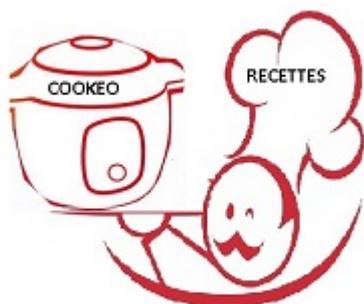
Pennes 4 fromages/ bacon

- 250g de pâtes.
- 100g de fromage de chèvre frais
- 75 g de roquefort
- 100g de gruyère râpé
- 1 boule de mozzarella
- 20cl crème semi épaisse ou épaisse
- 100 g d'allumettes de bacon ou lardons
- 500 ml d'eau.
- 1 cube bouillon bœuf ou légumes.

Cuire les pâtes dans le bouillon cuisson rapide 7 mins (moitié du temps indique sur votre paquet). Après cuisson ajouter fromages, crème fraîche, bacon ou lardons. Mélanger. Cuisson rapide 3 minutes.

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

cookeo



1000 RECETTES COOKEO

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