Coquillettes jambon tomates express Recette cookeo

Coquillettes jambon tomates

Voici une recette très simple et surtout très rapide à réaliser . Une recette cookeo qui va faire plaisir à toute la famille .

Ingrédients pour 5 personnes

300 g de coquillettes

200 g de dés de jambon

100 g d’oignons congelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Versez un à un les ingrédients dans la cuve en commençant par les coquillettes ,puis les dés de jambon ,les tomates pelées.

Versez un bouillon constitué d’un cube de bouillon de bœuf 200 ml d’eau . Salez et poivrez selon votre convenance .Saupoudrez d’herbes de Provence

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2 .

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates quand la cuisson est terminée