Courgettes pâtes viande hachée recette cookeo

Courgettes pâtes viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de courgettes

4 tomates

150 g de pâtes au choix

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

400 g de Viande hachée

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les pâtes

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux ainsi que les tomates et les courgettes

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Ajoutez la viande hachée

Saupoudrez de curry et d’ail semoule.

Ajoutez les pâtes.

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les pâtes.

Ajoutez ensuite dans la cuve les morceaux de tomates ,de courgettes.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud