

Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo



Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

1 courgette

12 boulettes de bœuf

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il a fondu faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir les morceaux de courgettes

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Versez le verre de vin blanc

Ajoutez les farfalles dans la cuve.

Versez la petite boîte de tomates pelées dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Cuisson rapide ou pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfalles et divisé par 2 (pour ce sont des farfalles 10 mn donc la moitié 5 mn de cuisson)

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à café de concentré de tomates . Mélangez et servez chaud.