

# Farfalles poulet légumes recette cookeo



## Farfalles poulet légumes recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

200 g de farfalles ou pâtes de votre choix

2 tomates

1 aubergine

1 courgette

1 oignon

Eau

100 ml vin blanc

1 gousse d'ail

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez les oignons et l'ail en morceaux.

Passez le persil sous l'eau.

Passez au hachoir l'oignon, l'ail, le persil.

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l'aubergine et le poulet en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer l'oignon, l'ail et le persil.

Ajoutez les farfalles Versez le vin blanc, l'eau (recouvrir les pâtes) et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet, de courgette, d'aubergine.

Salez et poivrez.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates  
et servez chaud