Farfalles tomates recette cookeo

Farfalles tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
280 g de farfalles
1 verre de vin blanc
1 petite boîte de concentré de tomate
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de crème fraîche
Un cube de bouillon de bœuf
Sel et poivre
400 millilitres d’eau

Préparation
Déposez les farfalles dans la cuve
Versez le verre de vin blanc et recouvrez d’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes / 2
Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates la crème fraîche et la moutarde .Salez et poivrez selon votre convenance