

Farfalles truited fumée vache qui rit recette cookeo



Farfalles truited fumée vache qui rit

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de farfalles

200 g de truited fumée

200g de courgettes

2 portions de vache qui rit

1cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

Coupez la truited fumée en morceaux

Coupez les courgettes en morceaux

Mode dorer

Déposez les farfalles et les morceaux de courgettes dans la cuve du cookeo

Versez de l'eau dans la cuve afin de recouvrir les farfalles

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Redéposez les farfalles et les courgettes dans la cuve dans la cuve puis ajoutez les portions de vache qui rit et la moutarde et les morceaux de truite fumée

Mélangez et servez chaud.