

Fiche cookeo coquillettes jambon tomates



Fiche cookeo coquillettes jambon tomates

Rapide et simple à réaliser vous et les enfants allez adorer



Coquillettes jambon tomates

Ingrédients pour 5 personnes

300 g de coquillettes
200 g de dés de jambon
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à café de concentré de tomates
1 petite boîte de tomates pelées
1 cube de bouillon de bœuf
200 ml d'eau
Sel
Poivre
Herbes de Provence



Préparation

Versez un à un les ingrédients dans la cuve en commençant par les coquillettes ,puis les dés de jambon ,les tomates pelées.

Versez un bouillon constitué d'un cube de bouillon de bœuf 200 ml d'eau .

Salez et poivrez selon votre convenance .Saupoudrez d'herbes de Provence

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2 .

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates quand la cuisson est terminée