

Fiche cookeo Gnocchis tomate



Fiche cookeo Gnocchis tomate



Gnocchis tomate



Ingédients pour 5 personnes

750 g de gnocchis

1 cube de bouillon de bœuf

1 boîte de tomates concassées

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

300 ml d'eau

Préparation

Ajoutez dans la cuve les gnocchis, les tomates concassées.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez une minute .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche .

Servez chaud .

