Fusillis courgettes recette cookeo



Fusillis courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de fusillis

2 petites courgettes

Herbes de Provence

Parmesan (facultatif)

1 oignon

Curry

600 ml ‘eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les courgettes et l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les courgettes puis les morceaux d’oignon.

Ajoutez les fusillis dans la cuve.

Recouvrez d’eau les fusillis.

Salez et poivrez.

Saupoudrez avec des herbes de Provence et du curry.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée s’il existe un surplus d’eau égouttez les fusillis et les courgettes et servez chaud.