Fusillis steaks hachés recette cookeo

Fusillis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de fusillis

4 steaks hachés

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

1 courgette

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez la courgette et les steaks en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,400 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés.

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud