

One pot pasta bolognaise cookeo



Voici une recette intitulée one pot pasta bolognaise cookeo . Mais pourquoi one pot pasta ? Parce qu'il s'agit d'un plat de pâtes réalisé avec tous les ingrédients en même temps dans la cuve . On met tous les ingrédients puis on programme la cuisson .

Ingrédients pour 4 personnes

100 g d'oignons congelés

200 g de carottes en rondelles congelées

300 g de pâtes de votre choix

300 g de viande de bœuf hachée

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à café d'ail déshydraté ou une gousse d'ail

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve les pâtes ,la viande hachée, les morceaux d'oignons, les carottes en rondelles Salez , poivrez et ajoutez la cuillère à café d'ail .

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Servez Chaud

ONE POT PASTA BOLOGNAISE COOKEO *par jphil3600*