

One pot pasta poulet tomates recette cookeo



One pot pasta poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes de votre choix

300 g de tomates fraîches ou de tomates pelées en conserve. (Selon la saison)

600 g d'escalope de poulet

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Lavez et ciselez le persil.

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 300 ml d'eau ainsi qu'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez les pâtes, les morceaux de tomates, les morceaux d'escalopes de poulet dans la cuve.

Ajoutez également le persil ciselé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée mélangez les ingrédients puis servez chaud.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr