

One pot pasta spaghetti aubergines cookeo



One pot pasta spaghetti aubergines cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghetti

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

150 g de dés de jambon

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Coupez l'aubergine en morceaux

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

Mode dorer

Versez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez les dés de jambon et les morceaux d'aubergines

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud