One pot pasta steaks hachés cookeo



One pot pasta steaks hachés cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

300 g de pâtes

1 petite boite de tomates pelées

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux .

Préparez un bouillon avec 600 ml d’eau ,un cube de bouillon de bœuf et 50 ml de vin blanc.

Déposez les pâtes dans la cuve .

Ajoutez les morceaux de steaks hachés.

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 50 ml de vin blanc,600 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

