

# One pot pasta viande hachée au cookeo



## One pot pasta viande hachée au cookeo

### Ingédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée

300 g de pâtes

1 petite boîte de tomates pelées

50 ml de vin blanc

Persil et oignon lyophilisé

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d'eau

Sel

Poivre

## **Préparation**

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 la viande hachée

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