

One pot pasta viande hachée cookeo



One pot pasta viande hachée cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de carottes en rondelles congelées

280 g de coquillettes

400 g de viande de bœuf hachée

4 oignons blancs

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve les coquillettes puis ajoutez le bouillon composé de 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez la viande hachée, la boîte de tomates pelées.

Ajoutez les oignons .

Rajoutez de l'eau au ras si nécessaire

Salez , poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez Chaud