One pot pasta viande hachée recette cookeo

One pot pasta viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée

300 g de spaghettis

1 petite boite de tomates pelées

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pou recouvrir les spaghettis

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans un récipient ou un plat les spaghettis avec de l’eau pour les ramollir et les mettre facilement dans la cuve du cookeo sans les couper en 2

Déposez les spaghettis dans la cuve .

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les tomates pelées.

Ajoutez le vin blanc et émiettez le cube de bouillon de boeuf dans la cuve

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde. Mélangez et Servez chaud