

Pâtes aux lardons tomates recette cookeo



Pâtes aux lardons tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

100 g de lardons nature

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Eau

Curry

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les tomates pelées

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d'eau.

Versez le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud

Servez chaud