

Pâtes chorizo crevettes recette cookeo



Pâtes chorizo crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

100 g de chorizo ou lanières de chorizo

400 ml d'eau

200 g de crevettes

Rizdor

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de volailles

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

Déposez les lanières de chorizo dans la cuve .

Ajoutez ensuite les crevettes et saupoudrez de rizdor

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

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