Pâtes crevettes courgettes cookeo



Pâtes crevettes courgettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 courgettes

400 ml d’eau

300 g de crevettes

200g de pâtes

Ail semoule

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et 100 ml de vin blanc

Coupez les courgettes en morceaux

Décortiquez les crevettes

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve

Saupoudrez d’ail semoule et de curry

Ajoutez maintenant les crevettes

Versez les pâtes et les tomates pelées

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