

Pâtes multicolores au poulet recette cookeo



Pâtes multicolores au poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'aiguillettes de poulet

400 g de pâtes multicolores

1 petite boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les aiguillettes de poulet .

Ajoutez les champignons

Ajoutez ensuite les pâtes ,les tomates pelées et versez le vin blanc et l'eau dans la cuve du cookeo

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry éventuellement

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 et mélangez

Servez chaud .